

## Entrées.

Le buron de prat de bonc

Pounti maison salade verte

9€

*cake salé aux pruneaux, chair à saucisse, et feuilles de blettes*

Assiette de charcuteries regionales

9€

## Plats.

Tete veau ravigote

22€

*accompagné de truffade, frites ou légumes du jour*

Pièce de boeuf du boucher 200g beurre maître d'hôtel

26€

*accompagné de truffade, frites ou légumes du jour*

Saucisse d'auvergne

22€

*accompagné de truffade, frites ou légumes du jour*

jarreton de porc braisé à la biere

24€

*accompagné de truffade, frites ou légumes du jour*

## Desserts.

Pachade aux myrtilles

7€

Mousse au chocolat maison

7€

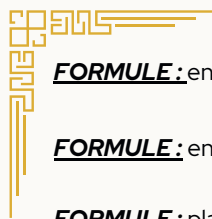
fondant à la chataigne

7€

Cornet de murat glace aux marrons

7€

## À la carte



**FORMULE:** entrée, plat et dessert

34€

**FORMULE:** entrée et plat

29€

**FORMULE:** plat et dessert

27€



### **POTÉE AUVERGNATE**

26€

Mijoté de légumes ( chou vert, pommes de terre, carottes, navets )

Accompagné de lard gras, saucisse d'auvergne fumé et palette de porc

### **SAINT NECTAIRE RÔTI AU FOUR**

25€

accompagné de charcuteries regional de de pommes grenailles

### **BURGER SAINT NECTAIRE**

22€