

Carte

Entrées :

- *Entée de saison (menu de l'auberge)* 12,30€
Version grande : 18,20€
- *Croustillant d'Yssorien (du moment)* 13,30€
Version grande : 19,70€
- *Salade périgourdine (salade, tomate, gésiers, lardons, magret fumé, foie gras)* 15,60€
Version grande : 22,40€
- *Terrine de foie gras de Limagne avec toast* 19,20€
- **EXCLUSIVEMENT SUR COMMANDE UNE SEMAINE AVANT MINIMUM POUR 2 PERSONNES**
Assiette de foie gras poêlé, pomme framboise
22,80€

Terroir :

- *Planche Auvergnate*
(assortiment de charcuterie, terrine de campagne maison, fromages d'auvergne) 19,60€
- *L'Yssorien*
(Yssorien du moment toasté accompagné de pains toasté) 13,50€
- *Planche Yssorienne*
(Yssorien du moment toasté, salade, pomme de terre, jambon cru et pains toasté) 20,60€

• <i>Truffade (salade verte, jambon cru)</i>	15,90€
• <i>Truffade spéciale Gros Manaux (salade, jambon cru, jambon blanc, saucisson, terrine de campagne maison)</i>	25,80€
• <i>Coq au vin</i>	16,30€
• <i>Fruite à l'Auvergnate</i>	15,80€

Poissons :

• <i>Gambas en Persillade (avec timbale de riz et légume du moment)</i>	18,70€
• <i>Joue de Loup, huile verte et éclats de noisettes (avec timbale de riz et légume du moment)</i>	19,80€
• <i>Cassolette de St Jacques au Safran (accompagnement au choix)</i>	21€

Viandes :

• <i>Araignée de Porc aux Pleurotes et vin blanc</i>	18,50€
• <i>Emincés de Cerf, sauce Grand Veneur</i>	20,50€

Fromages:

• <i>Assiette de fromages d'Auvergne</i>	6,10€
• <i>Plateau de fromages d'Auvergne</i>	25,50€

Remplacement des garnitures par de la truffade pour les viandes et les poissons (+ 4€)

