

Carte

Entrées :

- *Entée de saison (menu de l'auberge)* 12,30€
Version grande : 18,20€
- *Croustillant d'Yssoirien (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'Yssoirien*
(Yssoirien du moment toasté accompagné de pains toastés) 13,50€
- *Planche Yssoirienne*
(Yssoirien du moment toasté, salade, pomme de terre, jambon cru et pains toastés) 20,60€

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

Poissons :

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

Viandes :

- *Araignée de Porc aux Pleurotes et vin blanc* 18,50€
- *Emincés de Cerf, sauce Grand Veneur* 20,50€

Fromages:

- *Assiette de fromages d'Auvergne* 6,10€
- *Plateau de fromages d'Auvergne* 25,50€

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

