

*Inspirations de saison du 18 janvier au 24 février
Du mardi au jeudi*

Nous vous proposons de décliner votre menu :

En 2 services (entrée, plat ou plat, dessert) **20€**

En 3 services (entrée, plat, fromage ou dessert) **25€**

Tous les plats sont aussi disponibles à la carte au tarif indiqué

Oeuf poché - velouté de topinambour - vin rouge 9€

Oeuf poché, velouté de topinambour, sauce vin rouge

Terrine de lapin - betterave - salade de mâche 11€

*Terrine maison à base de lapin et cochon, betteraves en chutney,
petite salade de mâche*



Merlan - risotto fumé - fenouil 16€

Dos de Merlan, risotto au mascarpone fumé, fenouil rôti

Volaille d'Auvergne - brocoli - sauce suprême aux cèpes 16€

*Filet de poulet d'Auvergne nappé d'une sauce suprême parfumée aux cèpes,
déclinaison autour du brocoli, pommes pailles*



Sélection de fromages de notre terroir 5€

Issus de producteurs locaux

La faisselle du voisin Jo' 5€

De la ferme de Chapt - crème - coulis de myrtille maison

Crêpe Suzette - salade d'orange - marmelade poivrée 7€

Traditionnelle crêpe Suzette rafraîchit d'une salade d'orange

Eclair chocolat - craquelin cacao - noix 8€

Un éclair croustillant au cacao, ganache chocolat et noix caramélisées

Tous nos plats sont faits maison en sélectionnant avec soin nos produits et fournisseurs

Prix nets, Service compris