

« Notre menu comme à la maison »

Menu à 26.80€

Entrée + plat ou Plat + dessert

Menu à 34.70€

Entrée + plat + dessert

Entrées au choix :

Tartare de crevettes à la coriandre et guacamole 7.90

Filets de harengs pommes de terre tièdes à l'huile 7.90

Œuf bio mayonnaise à la Russe 7.90

Entrée du moment (sur ardoise) 7.90

Plats au choix :

Fricassée de volaille au curry rouge, riz basmati 18.90

Spaghetti aux fruits de mer à l'aneth 18.90

Escalope de saumon grillée beurre d'anchois, julienne de légumes 18.90

Steack haché de Salers (haché à la commande) avec frites et salade, sauce bleue d'Auvergne ou (à cheval avec un œuf) 18.90

Plat du moment (sur ardoise) 18.90

Desserts au choix :

Mousse au chocolat noir Maison 7.90

Crème caramel Maison 7.90

Riz au lait Maison à la vanille Bourbon 7.90

Dessert du moment (sur ardoise) 7.90

Cuisine maison à bases de produits frais sélectionnés

Élaborée par notre chef David Sebin

En cas d'allergie alimentaire merci de le signaler au maître d'hôtel

PROPOSITION DU MARCHÉ

Entrées

Pressé de chèvre, betteraves et pommes vertes 9.50

Œuf poché façon Meurette 9.90

Assiette de saumon cru d'Ecosse mariné à l'aneth 9.90

Saucisse de Morteau et pommes de terre tièdes 8.90

Plats

Dos de cabillaud épinards à la crème et beurre blanc 29.50

Rognon de veau sauce moutarde à l'ancienne 25.00

Cœur de rumsteack de Salers, sauce poivre 28.00

*Tartare de bœuf de Salers haché (à la commande) cru ou
poêlé frites et salade 25.00*

Desserts

Brochette d'ananas frais caramélisée avec glace coco 9.90

Baba au rhum avec chantilly 12.00

Framboises melba 12.00

Glace coco arrosée de rhum blanc, tuile aux amandes 9.90

- *Tout supplément de garniture sera facturé 4€*

Origine des viandes : « Salers »

NOS SPECIALITES

Nos Entrées :

- Foie gras mi-cuit au Sauternes, confiture de figues 19.90*
Saumon fumé maison d'Ecosse, crème fraîche et toasts 19.90
Oeufs pochés sauce morilles aux queues d'écrevisses 21.00
Carpaccio de bar à l'huile de truffes 23.90

Nos plats :

- Côte de bœuf de Salers au sel de Guérande (2 pers) 89.90*
Cœur de filet de bœuf de Salers au poivre au Cognac 39.90
Entrecôte de Salers « Fort des Halles » (400g) 39.50
Cœur de ris de veau aux morilles et ses tagliatelles 44.90
Filet de bar meunière, purée maison et haricots verts 26.00
Sole meunière ou grillée de nos côtes (entre 500 et 600gr) 1 ou 2 pers 69.00

Nos fromages d'Auvergne :

- St-Nectaire fermier, Bleu d'Auvergne de Laqueuille,
Cantal entre deux
12.00*

Nos Desserts :

- Profiteroles maison, chocolat chaud 12.00*
Tarte fine aux pommes et sa boule de glace vanille 9.90
Coupe corrézienne aux marrons et sa liqueur de châtaignes 12.00
Café gourmand du Ruisseau 12.00