

FORMULE EXPRESS 15 €

~~~~~



Tian de courgettes et son boulgour à l'orientale

*zucchini*

~~~~~

Bœuf bourguignon de Charolais R

beef stew

~~~~~

Chariot de desserts maison

*dessert trolley*



le 10 septembre



# MENU DU JOUR 18 €

~~~~~

Lentilles vertes du Puy R en salade et hareng fumé

lentils salad & herring fillet

ou Tarte gratinée à la tomate et au thon

tuna & tomatoes tart

ou Assiette fraîcheur estivale

mixed vegetable salad

~~~~~

Filet de lieu meunière

*fish fillet*

ou Escalope de dinde fermière au jus R

*turkey fillet*

ou Chipolatas du boucher aux herbes R

*local spicy sausage*

~~~~~

Plateau de fromages affinés

ou Chariot de desserts maison

home-made deserts trolley



Hôtel***-Restaurant La Crèche



R = production régionale

MENU TRADITION 25 €

Oeuf poêlé et salade de foies de volaille

egg & chicken liver salad

ou Salade de chèvre chaud fermier au basilic R

seafood salad

ou Truffade façon Tatin aux lardons et fromage R

ham & cheese tart

~~~

*Gigot d'agneau « bizet » de notre ferme rôti à la fleur de thym R*

*local lamb leg*

*ou Fricassée de rognons de veau à la moutarde de Charroux R*

*veal kidneys & mustard sauce*

*ou Truite de Vourzac aux amandes R*

*local trout & almonds*

*ou Faux filet charolais au bleu d'Auvergne R*

*sirloin Steak & blue cheese sauce*

~~~~

Plateau de fromages affinés de nos montagnes R

cheeseboard

ou Faisselle artisanale à la crème R

soft white cheese

~~~~

*Chariot de pâtisseries Maison*

*home-made dessert trolley*



# Hôtel\*\*\*-Restaurant La Crèche



## SUGGESTION DU CHEF

32 € (2 plats) - 38 € (3 plats)

\*\*

*Terrine de foie gras maison, confiture de châtaigne et mini girolles*

*home made foie gras*

*ou Saumon fumé maison et ses toasts tièdes*

*smoked salmon*

\*\*\*

*Douzaine d'escargots à la bourguignonne*

*12 snails*

*ou Poêlée de noix de Saint Jacques sauce Champagne*

*scallops in champagne sauce*

\*\*\*

*Filet de veau fermier aux morilles **R***

*local veal fillet & morels*

*ou Filet de bœuf charolais au poivre vert **R***

*tenderloin steak & pepper*

\*\*\*

*Plateau de fromages affinés d'Auvergne **R***

*ou Faiselle artisanale à la crème **R***

*cheeseboard or soft white cheese*

\*\*\*

*Chariot de pâtisseries maison*

*home-made desserts trolley*



# Hôtel\*\*\*-Restaurant La Crèche



## **BALLADE GOURMANDE**

**38 € (2 plats) - 46 € (3 plats)**

\*\*\*\*\*

*Escalope de foie gras poêlée aux pommes caramélisées  
et Terrine de foie gras maison en duo*

foie gras & apples

~~~~~

Trio de Gambas géantes flambées au Whisky

giant prawns

~~~~~

*Pause glacée*

iced break

~~~~~

*Tournedos de bœuf charolais aux morilles **R***

local sirloin steak & morels

~~~~~

*Plateau de fromages affinés d'Auvergne **R**  
ou faisselle artisanale à la crème **R***

cheeseboard or soft white cheese

~~~~~

Chariot de desserts maison

home made deserts trolley

à la carte

choisissez 1 plat dans les menus

Entrées :

- * jour : 8.5 €
- * tradition : 13 €
- * suggestion : 20 €
- * ballade : 24 €

Poissons ou viandes :

- * jour : 10 €
- * tradition : 17 €
- * suggestion : 22 €
- * ballade : 26 €

- Fromages :
- * plateau de fromages : 6 €
 - * faisselle à la crème : 5 €

- Desserts :
- * chariot de pâtisseries maison : 6 €
 - * cocktail de glaces ou sorbets : 5 €



PETITS GOURMETS

8.50 €

Gastronomes en culottes courtes,
jusqu'à 12 ans, le chef vous propose:

1 PLAT DU MENU DU JOUR

LEGUMES ASSORTIS

GLACE 2 BOULES AU CHOIX
ou CHARIOT DE PATISSERIES

1 VERRE DE SIROP A L'ANCIENNE

