



# Menu-Carte régionale



**Entrée+plat+dessert 39 €**

Colette et Rémi vous proposent une cuisine gourmande maison: à l'honneur produits locaux de qualité issus de producteurs sélectionnés. Notre terroir est d'une immense richesse, profitez-en! Bon appétit!

## Entrées, salades :

- \* **Terrine de foie gras de canard de Limagne, confiture  et toasts tièdes: 21 €**  
« Domaine de Limagne » élevage de canards au cœur des volcans - 63720 Chappes  
« Le Mas de l'Armandine – confitures bio - 43100 Cohade
- \* **Douzaine d'escargots au beurre persillé: 19 €**  
production régionale « L'Escargot des murailles » – 63570 Jumeaux
- \* **Assiette de charcuterie d'Auvergne et petits condiments : 18 €**  
(saucisson, jambon cru, saucisse sèche, terrine artisanale , beurre)  
« Salaisons Philis » entreprise familiale - 43100 Vieille-Brioude  
« La ferme de Sauvagnat - porc bio - 43100 Lavaudieu
- \* **Salade Auvergnate au jambon cru, tome de brebis et œuf  poêlé : 16 €**  
« Salaisons Philis » entreprise familiale - 43100 Vieille-Brioude  
« GAEC La Ferme du Petit Berger - fromage  de brebis - 43300 Saint-Bérain  
« la Belle Bio - œufs bio - 43160 Félines
- \* **Tartare de truite de Vourzac fumée et lentilles vertes du Velay : 17 €**  
« Pisciculture de Vourzac » 43320 Sanssac l'Eglise

## Végétarien :



- \* **Méli-mélo végétarien : 18 €**  
crudités - œuf  - fromage de brebis  - légumes - galette de haricots rouges  
« la Belle Bio - œufs bio - 43160 Félines  
« GAEC La Ferme du Petit Berger - fromage  de brebis - 43300 Saint-Bérain



## Poissons ou viandes :

- \* **Filet de bœuf « cuit bleu ou saignant » sauce au Bleu de Laqueuille : 26 €**  
« Bœuf race à viande - production régionale »  
« Maison Charrade » maître affineur indépendant - 15170 Neussargues
- \* **Magret de canard de Limagne « cuisson rosée » sauce aux cèpes: 22 €**  
« Domaine de Limagne » élevage de canards au cœur des volcans - 63720 Chappes
- \* **Filet mignon de veau « cuisson rosée » aux morilles: 24 €**  
« Veau race à viande - production régionale »
- \* **Filet de truite de Vourzac aux petits légumes, sauce vierge : 22 €**  
« Pisciculture de Vourzac » 43320 Sanssac l'Eglise
- \* **Tripoux d'agneau d'Auvergne au vin blanc : 16 €**  
« Le Père Jean » - Uniplanèze - 15100 Saint-Flour

## Fromages :

- \* **Grand assiette de fromages d'Auvergne, confiture  et fruits secs : 9 €**  
(Cantal entre-deux, Fourme d'Ambert, Saint-Nectaire, Tome de pays, Gaperon d'Auvergne)  
« Maison Charrade » maître affineur indépendant - 15170 Neussargues
- \* **Faisselle artisanale  à la crème : 5 €**  
« Laiterie bio La Tourette » - 63580 Saint-Genès-La-Tourette

## Desserts :

- \* **Les desserts du jour (au choix): 7 €**
- \* **L'assiette gourmande de desserts, fruits rafraîchis et sorbet : 9 €**