

À la carte

Entrées

Assiette de charcuterie	8.00€
Salade de chèvre chauds et miel.	9.00€
Salade estivale burrata et nectarines rôties; tomates anciennes, pesto.	14.00€
Salade Auvergnate (fourme d'Ambert, lardons, oignons frits, croûtons, jambon de pays)	15.00€
Foie gras maison accompagné de sa brioche.	18.00€

(*suggestion : verre de muscat de Rivesaltes ou verre de moelleux Gascogne à 4.00€ l'unité)

Tartare de saumon gravlax, mangue, sauce vierge.	18.00€
--	--------

Plats

(*option : plat végétarien) 

Pièce du boucher, sauces: Fourme d'Ambert ou échalotes ou Moutarde à l'ancienne	21.00€
Brochette de gambas flambées au Pastis.	21.00€
Suprême de poulet jaune et sa crème de girolles.	17.00€
Poisson du moment au combava et ses légumes du soleil	21.00€
Tartare au couteau et ses frites maison	21.00€
Truffade, jambon de pays.	19.00€

Desserts

Tiramisu mangue passion.	8.00€
Verrine noisettes, caramel, cacahuètes, façon snikers.	8.00€
Amandine aux myrtilles, boule de glace.	8.00€
Chocolat liégeois ou café liégeois	7.50€
Assiette de fromages locaux.	7.50€

* Entrée transformée en plat : supplément de 5.00€

(Prix net toutes taxes et services compris)

À la carte

Starters

Auvergne-Style Salad (Blue Cheese, Bacon Lardons, Onions, Croutons, and a Charcuterie Selection) 12.00€

Warm Goat Cheese Salad 12.00€

Summer Salad with Burrata and Nectarine 14.00€

Homemade Foie Gras, served with toasted brioche. 18.00€

Suggested pairing: a glass of Muscat de Rivesaltes or a glass of sweet Gascogne wine – €4.00 per glass.

Mains

*(Vegetarian option available.) 

Beef Hanger Steak 21.00€

Pastis-Flambéed King Prawns 25.00€

Yellow Chicken Supreme with Chanterelle Cream Sauce 17.00€

Fish of the day with kaffir lime and sun-ripened vegetables 21.00€

Hand-Cut Tartare

Country-Style Truffade 19.00€

Desserts

Duo Chocolate Mousse 8.00€

Passion Fruit and Mango Tiramisu 8.00€

Caramel, Peanut & Speculoos Verrine. 8.00€

Blueberry and nuts Amandine Tart, with a Scoop of Ice Cream 8.00€

Local Cheese Selection 8.50€

* Sauce(s) : Fourme d'Ambert ou échalotes ou moutarde à l'ancienne ????????

* Entrée transformée en plat : supplément de 4.00€

(Prix net toutes taxes et services compris)