

ENTRÉES - SALADES

- **Taboulé de quinoa 9€**
Dés de courgettes, tomates, poivrons, olives vertes
Sauce : soja, citronnelle, gingembre, oignons cébettes
- **Tartines de truite, fumée maison 13€**
Truite du Sancy, fromage frais aux herbes, fenouil
- **Assiette de charcuteries 13€**
- **Salade Auvergnate PETITE : 9€ GRANDE : 14€**
Jambon de pays, toasts de St Neactaire, tomates
- **Salade Campagnarde PETITE : 9€ GRANDE : 14€**
Gésiers confits, œuf dur, toasts de chèvre, tomates

PLATS

- **Tataki de thon rouge, saveurs asiatiques 18€**
Taboulé de quinoa
- **Supions façon basquaise 16€**
Poivrons, chorizo, pommes de terre rôties, persillade
- **Truite meunière (origine Sancy) 15€**
Risotto
- **Tagliata de bœuf 16€**
Roquette, parmesan, vinaigre balsamique
- **Demi filet de canard 15€**
Jus de viande au thym, pommes de terre rôties
- **Truffade 18€**
Jambon de pays, salade verte

DESSERTS

- **Assiette de fromages de la région 7€**
- **Croustillant à la myrtille 6€**
- **Moelleux au chocolat, coulis de framboises 6.50€**
- **Crumble pommes, framboises, myrtilles 6.50€**
- **Vacherin vanille, coulis de framboises 6€**
- **Sorbets et crèmes glacées**
1 boule : 2€ / 2 boules : 3.50€ / 3 boules : 5€
Parfums : vanille, chocolat, pistache, caramel beurre salé, café, citron, myrtille, fraise.

MENU DU TERROIR 29€

1 ENTREE - 1 PLAT - 1 DESSERT

Tartines de truite fumée ou Terrine de campagne maison

Truite meunière ou Truffade

Crumble ou Moelleux au chocolat ou Glaces (2 boules)

MENU ENFANT 10€ - jusqu'à 12 ans

Mini truffade et jambon blanc

Ou

Steak haché façon bouchère et pâtes

Glace (1 boule) ou Compote