

Carte du Restaurant

AUTOMNE-HIVER 2024/25

Produits
LOCAUX

Chaque
dimanche matin

**Brunch
auvergnat**
À VOLONTÉ !

27 € adulte
14 € enfant

Entrées

Produits
LOCAUX

ŒUF COCOTTE TRUITE Ⓛ 8,50 € (en plat 18 €)
Œuf du GAEC de la Rosière, crème, truite fumée, champignons, salade

POTAGE DU MOMENT 🌿 8,50 €
Potage de légumes de saison, cantal râpé et croûtons

Produits
LOCAUX

SALADE CHAMPEIX 8,50 € (en plat 15 €)
Salade, lentilles blondes de Champeix, tomate, Cantal ou bleu d'Auvergne au choix, lardons, noix

Produits
LOCAUX

ASSIETTE CHARCUTIÈRE 8,50 €
Jambon d'Auvergne IGP, saucisson d'Auvergne IGP, terrine campagnarde

TERRINE DE FOIE GRAS, PAIN D'ÉPICES ET CONFIT DU MOMENT * 11 €
Foie gras, porto, pain d'épices artisanal et confit

* Accessible en formule Demi-Pension, supplément de 2,50€

Ⓛ = 15 minutes d'attente

Assiette d'ici

Produits
LOCAUX

LA PLANCHE DÉCOUVERTE * 10€ / part
3 fromages, saucisson IGP, jambon cru IGP, terrine

* N'entre pas dans la formule Demi-Pension

Formule DEMI-PENSION

1 PETIT DÉJEUNER : buffet à volonté
1 REPAS : entrée/plat OU plat/dessert

Réservé à la clientèle de l'hôtel

34€

enfant
22€

Plats chauds

Produits
LOCAUX

PIÈCE DU BOUCHER 18 €
VBF mini 180g, frites maison, salade, sauce du moment

TRUFFADE 18 €
Pommes de terre poêlées, tomme de Cantal accompagnées de jambon d'Auvergne IGP et saucisson IGP

Produits
LOCAUX

ŒUF COCOTTE TRUITE Ⓛ 18 €
3 œufs du GAEC de la Rosière, crème, truite fumée, champignons, salade

Produits
LOCAUX

POTÉE AUVERGNATE 18 €
... et sa topette de vin pour faire chabrot ! (à la demande)
Poitrine salée, saucisson, pomme de terre, choux, carotte

MIJOTÉ DU JOUR 18 €
Selon l'humeur du Chef

PARMENTIER DE CANARD CONFIT 18 €
Purée maison, canard confit

Produits
LOCAUX

RISOTTO LENTILLES DE GUILLAUME 🌿 18 €
Lentilles blondes de Champeix, crème, fourme d'Ambert

POISSON FRAIS 18 €
Poisson cuisiné selon l'humeur du Chef, accompagnement au choix

ASSIETTE DE FRITES MAISON OU LÉGUMES DU MOMENT 4 €

Desserts

TRIO DE FROMAGES 7 €
Bleu d'Auvergne, Cantal et St Nectaire (producteurs locaux)

NOUVEAU RIZ AU LAIT DE GELLES ET SON MACARON 7 €
Riz au lait fermier et macaron tonka

NOUVEAU DÉLICE DE L'ÉCUREUIL 7 €
Biscuit noisette, mousse noisette, insert mûres

POMPE AUX POMMES 7 €

DESSERT DU JOUR 7 €

NOUVEAU CRÈME BRÛLÉE LIQUEUR VERVEINE 7 €

POIRE POCHÉE À LA VANILLE 7 €
et sa sauce chocolat

NOUVEAU CAFÉ/THÉ/CHOCOLAT & 1 MACARON 4 €
Boisson au choix, macaron de la Maison Langlet

NOUVEAU CAFÉ/THÉ/CHOCOLAT & 3 MACARONS 8 €

Menu enfant (-12 ans)

Steak haché et frites maison
ou Truffade avec jambon blanc
ou Poisson du jour, accompagnement au choix
ou Petite potée auvergnate

Dessert (glace 1 boule ou yaourt ou fruit)
Boisson en cannette 33 cl (au choix)

13 €

Notre métier :
partageurs de bonheur

Toutes nos viandes sont d'origine française. Nos plats peuvent contenir des traces des 14 allergènes connus. Se renseigner auprès d'un.e serveur.se.



Pssst...
Tourne le set de table,
il y a un coloriage
derrière !