

Pour commencer...

Nos entrées froides ou chaudes

- Foie gras de canard poêlé, jus de betterave et framboises, croustillant de lentilles blondes de Saint Flour 22.00 €
- Foie gras de canard mi cuit, chutney du moment, jus mangue oranges 18.00 €
- Méli-mélo d'avocats, mangue et truite fumée, sorbet 18.00 €
- Ardoise de charcuterie d'Auvergne 16.00 €
- Terrine de campagne maison 9.50 €
- Salade de Frites de Cantal, boeuf Salers séché 12.00 €
- Feuilleté au Bleu d'Auvergne et sa Petite Salade 11.50 €
- Pounti aux Pruneaux 10.50 €
- La douzaine d'escargots « Jardin aux Escargots » * 14.50 €

Et pour continuer...

Nos poissons et nos viandes

- Magret de canard au miel de montagne, figues 21.00 €
- Dos de cerf, légumes d'automne et jus réduit cacao 22.00 €
- Filet de bar sur peau, mousseline de pois et jus thaï 18.00 €
- Truite de Romanange aux lardons 15.00 €
- Noix de St Jacques, gambas rôties, crème d'artichauts, jus carottes agrumes, et sorbet 21.00 €
- Faux-filet beurre maître d'hôtel 21.00 €
- Filet de Salers crémeux de cèpes 27.00 €
- Côte de boeuf Salers pour 2 personnes (sur commande) 55.00 €
- Tartare de boeuf Salers, salade verte et truffade (assaisonné par vos soins) 21.00 €
- Ris de veau en marmite lutée aux morilles 23.00 €
- Saucisses de Salers au chou 14.00 €
- Tripoux à la Naucelloise 16.50 €
- Joue de boeuf confite 15.50 €

Nos viandes sont d'origine française (Salers ou croisée-Salers)

*viandes sont d'origine française
(Salers ou croisée-Salers)*



Menu Auvergnat « Logis de France » à 26.00 €

Pounti (spécialité auvergnate)

ou

Entrée du jour

ou

Ardoise de charcuterie

ou

Terrine de campagne maison

...

*Tripoux à la Naucelloise **

ou

Saucisses de Salers au chou

ou

Joue de boeuf confite

ou

Truite de Romanange aux lardons

Truffade comme accompagnement des plats

...

Plateau de fromages d'Auvergne

ou

Tarte aux myrtilles

ou

Ile flottante

ou

Sorbet (2 boules)



Menu Site du Goût à 33.00€

Apéritif Salers

...

*Filet de Salers crémeux de cèpes
Truffade*

...

Plateau de Fromages d'Auvergne

...

*Café et son Carré de Salers
ou
Dessert Maison*

Menu de Saison à 37 €

*Formule 2 plats à 29.00 €
Entrée/plat ou Plat/dessert*

Amuse bouche

•••

*Foie gras de canard mi cuit, chutney du moment, jus mangue oranges
ou*

*Méli-mélo d'avocat, mangue et truite fumée, sorbet
ou*

La douzaine d'escargots du « Jardin aux escargot »

•••

*Faux filet « Salers » beurre maître d'hôtel ou sauce au Bleu d'Auvergne
ou*

*Filet de bar sur peau, mousseline de pois et jus thaï
ou*

Magret de canard au miel de montagne et figues

•••

Plateau de fromages d'Auvergne

•••

*Panacotta exotique, coulis de mangue et glace coco
ou*

Délice d'automne

ou

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Menu Gastronomique

à 2 plats à 41.00€ ou à 3 plats à 56.00€

Amuse bouche

...

*Foie gras de canard poêlé, jus de betterave et framboises,
croustillant de lentilles blondes de Saint-Flour*

ou

*Noix de St Jacques et gambas rôties, crème d'artichauts, jus
carottes et agrumes, sorbet*

...

Ris de veau en marmite lutée aux morilles

ou

Filet de Bar sur peau, mousseline de pois et jus Thaï

...

Filet « Salers », crémeux de cèpes, légumes du moment

ou

Dos de cerf, légumes d'automne, jus réduit cacao

...

Plateau de fromages d'Auvergne

...

Omelette Norvégienne au parfum d'automne

ou

*Mi cuit au chocolat, caramel au beurre salé,
sorbet passion*

ou

Parfait glacé aux agrumes, Grand Marnier

et coulis d'orange amère



Le Menu des enfants à 10,50€

Saucisses de Salers

Truffade

...

Dessert