

ENTRÉES

Entrée du moment ... €

**Foie gras mi-cuit et
rhubarbe sur toast brioché** 13.90€

La mosaïque 10.90€
(Duo d'asperges et jambon
italien avec vinaigrette aux
agrumes)

SALADES

**Salade César
façon Pamojaa** 16.90€

La gourmande 14.90€
(Camembert pané, jambon italien,
pommes croquantes et vinaigrette
au vinaigre de cidre)

La douceur 13.90€
(Pressé de Bleu d'Auvergne et de
mangue, noix de cajou et vinaigre
balsamique)

La bergère 13.90€
(Cœur de chèvre miel et basilic,
duo de tomates, vinaigrette au
pesto)

VIANDES

Suggestion de la cheffe ... €

**Effiloché d'agneau
façon parmentier et jus corsé** 22.90€

**Souris d'agneau confite (+2€)
(miel-barbecue)**
Purée de pommes de terre à l'ail des
ours et salade

Magret de canard rôti 23.90€
Sauce : Echalote / Truffes / Bleu
Pommes Anna, compotée de rhubarbe
et purée de chou-fleur

Pièce du boucher 250g 23.90€
Sauce : Echalote / Truffes / Bleu
Frites et salade

Tartare de bœuf 21.90€
Asiatique / Classique
Frites et salade

Burger de l'Auvergnat 22.90€
(St Nectaire fermier, sauce moutarde à
l'ancienne, confit d'oignons, bacon de
dinde)
Frites et salade

Burger du berger 22.90€
(Chèvre, sauce miel et basilic, duo de
tomates)
Frites et salade

PLAT VÉGÉTARIEN

Curry de légumes 21.90€
(Riz trois saveurs, boulettes veggie,
asperges)

POISSONS

**Saint-Jacques poêlées
à la vanille des îles**

24.90€

Asperges rôties, pommes Anna,
purée de chou-fleur

Poisson du marché poêlé

21.90€

Curry de légumes, émulsion
coco

NOTRE MENU
CONSTAMMENT
RENOUVELÉ REFLÈTE
LES DÉLICES DE
CHAQUE SAISON,
OFFRANT UNE
EXPÉRIENCE CULINAIRE
AUTHENTIQUE DE
PLEINE DE SAVEURS.

FROMAGES

**Assiette de fromages
auvergnats**

6.90€

(Cantal, St Nectaire fermier,
Bleu d'Auvergne)

Faisselle

4.90€

Nature / Sucre / Coulis
(Régionale moulée à la louche
de la Ferme Collet)

DESSERTS

Le gourmand

7.90€

Café accompagné de ses mignardises
du moment

Le méditerranéen

6.90€

(Sablé crémeux au citron et mousse à
la lavande)

Cœur de velours

6.90€

(Cœur duo mousse fraise, rhubarbe et
vanille)

Crème brûlée

6.90€

à la vanille de Tahiti

Forêt noire revisitée tonka

7.90€

(Génoise chocolat, mousse
mascarpone vanille, mousse chocolat,
duo de griottes amarena et fève
tonka râpée)

MENU DÉCOUVERTE 30€

Entrées

*Entrée du moment
La mosaïque*

Plats

*Effiloché d'agneau
Tatare de bœuf
Poisson du marché
Curry de légumes*

Desserts

*Dessert du moment
Crème brûlée
Le méditerranéen*

MENU GOURMET 45€

VERRE DE VIN / DEMI DE BIÈRE OFFERT

Entrées

Entrée à la carte

Plats

*Suggestion de la cheffe
Pièce du boucher 250g
Saint-Jacques poêlées à la vanille
Magret de canard rôti*

Desserts

Dessert à la carte

MENU BAMBINO 12,50€

Boissons

Sirop ou Diabolo

Plats

*Steak frites
Pizza Margherita*

Desserts

*Moelleux chocolat
Glace*

(Fraise / Vanille / Chocolat / Barbe à papa)