

## 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

## FORMULES

PLAT DU JOUR  
12.90€

ENTRÉE + PLAT  
OU  
PLAT + DESSERT  
15.90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT  
18.90€

## 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)