



Menu

Retour du Marché d'Auvergne



Salade Auvergnate de l'Ancien Grand Séminaire



Filet mignon de cochon capelin cuit en basse température,
moelleux de pomme de terre au Saint-Nectaire, crème aux
moutardes



Assiette de fromages affinés



La pomme pochée gourmande





35€

Menu

Découverte et saveurs



La truite et mâche

OU

L'oeuf mollet frit, cèpes et lait d'amande



La pêche du jour grillée, butternut à l'orange et maïs, beurre blanc
au maïs

OU

Pavé de boeuf, épeautre façon bourguignonne



Assiette de fromages affinés

OU

Le mont blanc marron et coco

OU

Madeleine façon baba au rhum





Menu

Menu dégustation

Amuse bouche : dégustation de jambon de la cathédrale



Foie gras poêlé, panais et noisettes



Risotto crémeux, Saint Jacques grillées et sauce corail



Demi-pigeon rôti sur coffre, les cuisses confites, les carottes en couleur, jus à l'orange



Plateau de fromages affinés



Dôme chocolat passion





Menu Enfant



Suprême de volaille, oignons crispy

Frites



Glace





À la carte



Entrées

Salade Auvergnate de l'Ancien Grand Séminaire	10,00 €
La truite et mâche	12,00 €
L'oeuf mollet frit, cèpes et lait d'amande	11,00 €
Foie gras poêlé, panais et noisettes	14,00 €

Plats

Filet mignon de cochon capelin cuit en basse température, moelleux de pomme de terre au Saint-Nectaire, crème aux moutardes	18,00 €
La pêche du jour grillée, butternut à l'orange et maïs, beurre blanc au maïs	18,50 €
Pavé de boeuf, épeautre façon bourguignonne	21,00 €
Demi-pigeon rôti sur coffre, les cuisses confites, les carottes en couleur, jus à l'orange	24,00 €





À la carte



Fromages

Assiette de fromages affinés	7,00 €
Plateau de fromages affinés	9,00 €

Desserts

La pomme pochée gourmande	9,00 €
Le mont blanc marron et coco	9,00 €
Madeleine façon baba au rhum	9,00 €
Dôme chocolat passion	9,00 €

