Ancien Grand Séminaire
L'HÔTEL RESTAURANT

MENU 29€

« Retour du Marché d'Auvergne »

ENTRÉE

Salade Auvergnate
de l'Ancien Grand Séminaire

PLAT

Pavé de cochon grillé, jus aux champignons,
rouleau de pomme de terre façon truffade

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS

DESSERT

Cueillette de myrtilles

Ancien Grand Séminaire
L'HÔTEL RESTAURANT

MENU 35€

« Menu Découverte et Saveurs »

ENTRÉES

Rouleau de bœuf façon tartare
Ou
Tataki de thon à la moutarde
parfum de roquette

PLATS

Quasi de veau grillé et croûte de pignon de pin
légumes printaniers, jus court
Ou
Bourride de lotte comme en Agde revisitée

DESSERTS

Cheesecake passion spéculos
Ou
Fraisier crème de pistache
Ou
Assiette de fromages affinés

Ancien Grand Séminaire
L'HÔTEL RESTAURANT

MENU 48€

« Menu dégustation »

AMUSE-BOUCHE

Dégustation jambon de la cathédrale

ENTRÉE

Terrine de foie gras, poires et sésame

PLAT POISSON

Gambas grillées, bouillon de moules au safran
petits pois

PLAT VIANDE

Filet de bœuf rôti, jus au café, asperge verte

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

DESSERT

Barre choco caramel et noisette

A LA CARTE

Ancien Grand Séminaire
L'HÔTEL RESTAURANT

ENTRÉES

Salade Auvergnate de l'Ancien Grand Séminaire	10,00 €
Rouleau de bœuf façon tartare	12,00 €
Tataki de thon à la moutarde, parfum de roquette	13,00 €
Dégusation jambon de la cathédrale	13,00 €
Terrine de foie gras, poire et sésame	14,00 €

PLATS

Pavé de cochon grillé, jus aux champignons rouleau de pomme de terre façon truffade	18,00 €
Quasi de veau grillé et croûte de pignon de pin légumes printaniers, jus court	20,00 €
Bourride de lotte comme en Agde revisitée	21,00 €
Gambas grillées, bouillon de moules au safran, petits pois	18.50€
Filet de bœuf rôti, jus au café, asperge verte	21.50€

A LA CARTE

Ancien Grand Séminaire
L'HÔTEL RESTAURANT

FROMAGES

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

DESSERT

Cueillette de myrtilles	9,00 €
Cheesecake passion spéculos	9,00 €
Fraisier crème de pistache	9,00 €
Barre choco caramel et noisette	9,00 €

BON APPÉTIT !