

Carte

Été 2026

Pour les menus 1/2 pension et soirée étape, le choix s'effectue parmi les plats de la carte. Les plats signalés par un astérisque (*) sont proposés avec un supplément de 5 €

ENTRÉES

Salade auvergnate: bleu d'Auvergne, boeuf séché, noix, tomates, croûtons	Petite 9 €	Grande 14,50 €
Salade de chèvre chaud et miel: toasts de chèvre miel, lardons grillés, pommes, tomates, croûtons	Petite 9 €	Grande 14,50 €
Planche de dégustation jambon Florus Solatium* (affiné sous le clocher de la cathédrale)		13 €
Foie gras de canard au torchon		14 €
Carpaccio de Saint Jacques au citron et huile de noix		13,50 €

PLATS PRINCIPAUX

Côtelettes d'agneau grillées	22 €
Pavé de boeuf salers, sauce échalote*	24 €
Magret de canard sauce aux raisins	21 €
Filet de dorade, sauce vierge, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et ciboulette	19 €

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes du moment

Tarifs TTC – Service compris

La liste des allergènes est disponible à l'entrée du restaurant

FROMAGES

Assiettes de fromages 3 morceaux

7 €

Plateau de fromages secs et affinés*

10 €

DESSERTS

Cornet de Murat aux fruits rouges

8 €

Larme au chocolat et framboises*

9,50 €

Crème caramel

8 €

Tartelette aux myrtilles

9 €

COUPES GLACÉES

1 boule 3 € - 2 boules 5 € - 3 boules 8 €

Glaces: vanille de bourbon, chocolat au lait, fraises, châtaigne, café arabica, caramel au beurre salé, yaourt, miel de montagne, pistache, Menthe-chocolat.

Sorbets: myrtilles sauvages, basilic, poire williams, framboises, noix de coco, passion, cassis noir de bourgogne, citron de Sicile citron vert, verveine.

Dame blanche: 3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly

8 €

Café liégeois: glaces vanille et café; café expresso, chantilly

8 €

La Cantalou: 2 boules verveines, 1 boule myrtilles, purée de fruits rouges.

8 €

Fruité décalé: citron, passion, fraise, coulis exotique

8 €

Coupes alcoolisées:

Colonel: sorbet citron, 2cl vodka*

9 €

After Eight: glace menthe chocolat, 2cl Get 27*

9 €