

MENUS

| | |
|-----------|--|
| LOGIS | Plat + fromage ou dessert : 23€ |
| DORDOGNE | Entrée + plat : 27€ |
| REGINA | Entrée + plat + fromage ou dessert : 34€ |
| REGINA XL | Entrée + plat + fromage et dessert : 39€ |

***ENTRÉES**

CUISSES DE GRENOUILLES PERSILLÉES

Frog legs

ou

SALADE ET TOASTS AU CROTTIN DE CHEVRE CHAUD

Warm goat cheese salad

ou

TERRINE DE POISSON MAISON

Fish terrine

***PLATS**

AIGUILLETES DE VOLAILLE
AU BLEU DE LAQUEUILLE

Chicken tenderloins with a blue cheese sauce

ou

PIÈCE DE BOEUF GRILLÉE, SAUCE PORTO

Grilled beef with a Porto sauce

ou

TRUITE FARIO GRILLÉ

Grilled Trout

PLATEAU DE FROMAGES D'Auvergne

DESSERT MAISON

BABA RHUM

CARPACCIO D'ANANAS

CREME BRULÉE

MARQUISE AU CHOCOLAT

NOUGAT GLACE

Menu Enfant

12€

ENTRÉE

SAUCISSON D'Auvergne

Sausage from Auvergne

ou

SALADE DE TOMATE

Tomatoe salad

PLATS

AIGUILLETES DE VOLAILLE

Chicken tenderloins

ou

STEAK HACHÉ

Hamburger

GLACE/YAOURT

Ice cream or yogurt

ou

DESSERT DU JOUR

Dessert of the day

T.V.A restauration à 10% - Prix net / service compris

Tous nos plats sont faits maison et réalisés à partir de produits frais, en privilégiant les producteurs de proximité.

***ENTREES**

CHARCUTERIE D'Auvergne
Pork cold-cuts from Auvergne
15€

CUISSES DE GRENOUILLES PERSILLÉES
Frog legs
15€

TERRINE DU POISSON MAISON
Fish terrine
16€

SALADE ET TOASTS
AU CROTTIN DE CHEVRE CHAUD
Warm goat cheese salad
18€

SAUMON FUMÉ MAISON
House made smoked salmon
18€

FOIE GRAS DE CANARD
MI-CUIT EN BALLOTINE
Foie gras
19€

GAMBAS FLAMBÉES AU COGNAC
Prawns flambéed with cognac
19€

***PLATS**

AIGUILLETES DE VOLAILLE
AU BLEU DE LAQUEUILLE
Chicken tenderloins in a blue cheese sauce
15€

CONFIT DE CANARD MAISON
House made duck leg confit
17€

MAGRET DE CANARD
Duck breast
17€

POISSON DU JOUR
Fish of the day
17€

PIÈCE DE BOEUF FAÇON ROSSINI
Grilled steak with foie gras
19€

T.V.A restauration à 10% - Prix net / service compris

Tous nos plats sont faits maison et réalisés à partir de produits frais, en privilégiant les producteurs de proximité.

Carte

LES FROMAGES

FROMAGE BLANC FRAIS BATTU

Fresh cream cheese

5€

PLATEAU DE FROMAGES D'AUVERGNE

Selection of local cheeses

9€

MAISON RECOMMANDEE PAR LA CONFRERIE DES GOURMANDINS
ET GOURMANDINES DES FROMAGES D'AUVERGNE

*GOURMANDISES MAISON

9€

BABA RHUM

CARPACCIO D'ANANAS

CREME BRULÉE

MARQUISE AU CHOCOLAT

NOUGAT GLACE

*Certains plats peuvent contenir des allergènes ou intolérances alimentaires (Gluten, Crustacés, Mollusques, Poissons, Arachides, Graines de sésame, Moutarde, Lait, Œufs, Fruits à coque, Céleri, Anhydride sulfureux et sulfites ou Lupin.) S'il vous plaît, consulter votre serveur pour plus d'informations.

NOS PARTENAIRES DANS LE PUY DE DÔME :

BOUCHERIE / CHARCUTERIE : CHRISTIAN CHAZOT, 63150 LA BOURBOULE

CANARD : LE DOMAINE DE LIMAGNE, 63720 CHAPPES

PÂTES PERSILLÉES : SOCIÉTÉ LAITIÈRE DE LAQUEUILLE-GARE,

63820 SAINT-JULIEN-PUY-LAVEZE

VOLAILLES : ALLIER VOLAILLES, 03110 ESCUROLLES