

# Carte

## ENTRÉES

6 Escargots à l'ail et au persil 6.00 €

Terrine de campagne - Salade verte 6.00 €

12 Escargots à l'ail et au Persil 9.00 €

Salade de Gésiers confits par nos soins 9.00 €

Tranche de Foie Gras de Canard mi-cuit - Chutney Échalotes 11.00 €

(Verre de Monbazillac : Supplément 4 €)

Œufs en Meurette 9.00 €

## PLATS

Pièce de Bœuf et sa garniture 11.90 €

Jambon d'Auvergne - Truffade 11.90 €

Cuisse de Canard confite par nos soins et sa Garniture 15.00 €

12 cuisses de Grenouilles Persillées et sa Garniture 15.00 €

Entrecôte - Beurre maître d'hôtel et sa garniture 17.00 €

Souris d'Agneau Confite au Thym, à l'ail et au Miel et sa Garniture 18.00 €

Poisson du Jour et sa Garniture 15.00 €

Salade d'Auvergne 12 €

**FROMAGES DE LA RÉGION : 5.00 €**

## DESSERTS

Gâteau au Chocolat - Crème Anglaise 6.00 €

Profiteroles au Chocolat 8.00 €

Crème Brûlée à la Vanille 6.00 €

Assiette Gourmande 8.00 €

Coupe Colonel (Sorbet Citron et Vodka) 8.00 €

Coupe Sorbet Pomme et Calvados 8.00 €

Omelette Norvégienne Vanille-Café flambée au Rhum 8.00 €