




# Carte du Restaurant

AUTOMNE-HIVER 2022/23

## Entrées

- Produits LOCAUX** **LE POTAGE DU MOMENT**  **7,50 €**  
Selon arrivage des légumes de la Limagne
- Produits LOCAUX** **LA SALADE CHAMPEIX**  **7,50 €** (en plat 13,50 €)  
Salade, Lentilles blondes de Champeix, tomate, Cantal ou bleu d'Auvergne au choix, lardons, noix
- LA TARTINE VÉGÉTARIENNE**  **8,50 €** (en plat 13,50 €)  
Salade, légumes marinés et Cantal
- CUISSSES DE GRENOUILLES PERSILLÉES** **7,50 €**  
6 pièces
- Nouveau**  
**CASSOLETTE PIED DE COCHON ET BLEU D'AUVERGNE\*** **10 €** (en plat 16 €)  
Pied de cochon, bleu d'Auvergne, crème
- FOIE GRAS MAISON\*** **10 €**  
et sa compotée d'oignons

\*Accessible en formule Demi-Pension, supplément de 2,50€



### Assiette d'ici

- LA PLANCHE DÉCOUVERTE\*** **10€ / pers.**  
3 fromages, rosette, jambon cru, terrine

\*N'entre pas dans la formule Demi-Pension

## Menu enfant

(-12 ans)

Steak haché frites maison  
ou Truffade jambon blanc  
ou Parmentier de canard  
ou Potée auvergnate

Dessert (glace 1 boule ou yaourt ou fruit)  
Boisson en cannette 33 cl (au choix)

**11,50 €**



**Produits LOCAUX**

Chaque  
dimanche matin

**Brunch**  
À VOLONTÉ !

**23€ adulte**  
**11,50 enfant**



**Formule DEMI-PENSION**  
Réservé à la clientèle de l'hôtel

**1 PETIT-DÉJEUNER** : buffet à volonté  
**1 REPAS** : entrée/plat OU plat/dessert

**31€**  
enfant  
**21€**

# Carte du Restaurant

AUTOMNE-HIVER 2022/23

## Plats chauds

### PIÈCE DU BOUCHER

VBF mini 180g, frites maison, salade, sauce du moment

17 €

Produits  
LOCAUX

### TRUFFADE

Pommes de terre poêlées, tomme de Cantal accompagnées de jambon d'Auvergne et rosette

16 €

Produits  
LOCAUX

### POTÉE AUVERGNATE et sa topette de vin pour faire chabrot ! (à la demande)

Poitrine salée, saucisson, pomme de terre, chou, carotte

16 €

Nouveau

### CASSOLETTE PIED DE COCHON ET BLEU D'Auvergne

Pied de cochon, bleu d'Auvergne, crème, accompagnement au choix

16 €\*  
\*

Produits  
LOCAUX

### MIJOTÉ DU MOMENT

Selon arrivage viande locale, purée maison

16 €

Nouveau

### CUISSES DE GRENOUILLES PERSILLÉES

15 pièces, ail, persil et beurre, frites maison et salade

20 €\*  
\*

### PARMENTIER DE CANARD

Purée maison, canard confit

16 €

Produits  
LOCAUX

### CHOU FARCI

Chou, farce viande de porc

16 €

\*N'entre pas dans la formule Demi-Pension

## Desserts

Produits  
LOCAUX

### TRIO DE FROMAGES Bleu d'Auvergne, Cantal et St Nectaire (producteurs locaux)

7 €

Produits  
LOCAUX

### FROMAGE BLANC, GRANOLA ET MIEL D'ICI

6 €

### PANACOTTA MÛRES SAUVAGES

6 €

### POMPE AUX POMMES

6 €

Nouveau

### CRUMBLE DE SAISON

6 €

Nouveau

### POIRE POCHÉE À LA VANILLE et sa sauce chocolat

6 €

### CAFÉ/THÉ GOURMAND

7,5 €\*  
\*

\*N'entre pas dans la formule Demi-Pension

Nos plats peuvent contenir des traces des 14 allergènes connus. Se renseigner auprès d'un serveur.

Formule DEMI-PENSION  
Réservé à la clientèle de l'hôtel

1 PETIT-DÉJEUNER : buffet à volonté  
1 REPAS : entrée/plat OU plat/dessert

31 €  
enfant  
21 €