

Carte du Restaurant

AUTOMNE-HIVER 2025/26

Produits
LOCAUX

Chaque
dimanche matin

Brunch
auvergnat
À VOLONTÉ !

27 € adulte
14 € enfant

Entrées

Produits
LOCAUX

ŒUF COCOTTE TRUITE ⌚ 8,50 € (en plat 18 €)
Œuf du GAEC de la Rosière, crème, truite fumée, champignons, salade

Produits
LOCAUX

POTAGE DU MOMENT 🌿 8,50 € (en plat 15 €)
Potage de légumes de saison, copeaux de fourme de Rochefort et croûtons

Produits
LOCAUX

ASSIETTE FERMÈRE NOUVEAU 8,50 €
(en plat 18 €)
Œuf poché du GAEC de la Rosière, toast de fromage de chèvre et lard grillé

Produits
LOCAUX

PATÉ AUVERGNAT NOUVEAU 8,50 €
Viande de boeuf, veau, porc, persil, ail, poireau, pâte feuilletée de la Boucherie des Ours

**TERRINE DE FOIE GRAS, PAIN D'ÉPICES
ET CONFIT DU MOMENT *** 11 €
Foie gras, porto, pain d'épices artisanal et confit

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

⌚ = 15 minutes d'attente

Assiette d'ici

Produits
LOCAUX

LA PLANCHE DÉCOUVERTE * 10€ / part
3 fromages, saucisson IGP, jambon cru IGP, terrine

* N'entre pas dans la formule Demi-Pension

Formules DEMI-PENSION

Réservées aux clients de l'hôtel

Petit-déjeuner + entrée/plat **ou** plat/dessert 34 €
Petit-déjeuner + entrée/plat/dessert 40 €
Pour les enfants (petit-déjeuner + menu enfant) 22 €

Plats chauds

Produits
LOCAUX

PIÈCE DU BOUCHER 18 €
VBF mini 180g, frites maison, salade, sauce du moment

Produits
LOCAUX

TRUFFADE 18 €
Pommes de terre poêlées, tomme de Cantal accompagnées de jambon d'Auvergne IGP et saucisson IGP

Produits
LOCAUX

PETIT SALÉ AUX LENTILLES 18 €
Viande de porc salée, lentilles blondes de Champeix

Produits
LOCAUX

CROUSTILLANT DE VOLAILLE NOUVEAU 18 €
Pomme de terre du GAEC Mazon, St-Nectaire du GAEC des Planchettes, filet de poulet, feuille de brick

PARMENTIER DE CANARD CONFIT 18 €
Purée maison, canard confit

TORSADES FORESTIÈRES 🌿 18 €
Torsades, sauce aux champignons, boule de glace au Cantal

POISSON FRAIS 18 €
Poisson cuisiné selon l'humeur du Chef, accompagnement au choix

**ASSIETTE DE FRITES MAISON
OU LÉGUMES DU MOMENT** 4 €

Desserts

Produits
LOCAUX

TRIO DE FROMAGES 7 €
Bleu d'Auvergne, Cantal et St-Nectaire (producteurs locaux)

Produits
LOCAUX

RIZ AU LAIT DE GELLES ET MACARON GLACÉ 7 €
Riz au lait fermier et macaron glacé au caramel ou chocolat

Produits
LOCAUX

DÉLICE DE L'ÉCUREUIL 7 €
Biscuit noisette, mousse noisette, insert mûres

Produits
LOCAUX

POMPE AUX POMMES 7 €

CRÈME BRÛLÉE DU TONTON NOUVEAU 7 €
À la liqueur myrtille/châtaigne

POIRE POCHÉE À LA VANILLE 7 €
et sa sauce chocolat

Produits
LOCAUX

CAFÉ/THÉ/CHOCOLAT & MACARON GLACÉ 5 €
Boisson au choix, macaron glacé

Menu enfant (-12 ans)

Steak haché et frites maison
ou Truffade avec jambon blanc
ou Poisson du jour, accompagnement au choix
ou Pâtes avec jambon blanc

Dessert : bâtonnet de glace artisanale
ou yaourt **ou** fruit
Boisson : sirop à l'eau

14 €

Notre métier :
partageurs de bonheur

Toutes nos viandes sont d'origine française. Nos plats peuvent contenir des traces des 14 allergènes connus. Se renseigner auprès d'un.e serveur.se.



Pssst...

Tourne le set de table,
il y a un coloriage
derrière !