

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 (L)

8,50 € (en plat 18 €)

Œuf du GAEC de la Rosière, crème, truite fumée, champignons, salade

Produits
LOCAUX

POTAGE DU MOMENT (V)

8,50 € (en plat 15 €)

Potage de légumes de saison, copeaux de fourme de Rochefort et croûtons

Produits
LOCAUX

ASSIETTE FERMIÈRE (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, pâté 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€

(L) = 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

Petit-déjeuner + entrée/plat/dessert

Pour les enfants (petit-déjeuner + menu enfant)

34 €

40 €

22 €

Plats chauds

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 Mazeron, St-Nectaire du GAEC des Planchettes, filet de poulet, feuille de brick

Produits
LOCAUX

PARMENTIER DE CANARD CONFIT

18 €

Purée maison, canard confit

Produits
LOCAUX

TORSADES FORESTIÈRES (V)

18 €

Torsades, sauce aux champignons, boule de glace au Cantal

Produits
LOCAUX

POISSON FRAIS

18 €

Poisson cuisiné selon l'humeur du Chef, accompagnement au choix

Produits
LOCAUX

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

4 €

Desserts

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 €

Produits
LOCAUX

CRÈME BRÛLÉE DU TONTON (NOUVEAU)

7 €

À la liqueur myrtille/châtaigne

Produits
LOCAUX

POIRE POCHÉE À LA VANILLE

7 €

et sa sauce chocolat

Produits
LOCAUX

CAFÉ/THÉ/CHOCOLAT & MACARON GLACÉ

5 €

Boisson au choix, macaron glacé

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.

Petit-déjeuner + entrée/plat ou plat/dessert

Petit-déjeuner + entrée/plat/dessert

Pour les enfants (petit-déjeuner + menu enfant)

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 €



Pssst...

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