

# 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 <b>ou</b> plat/dessert	36 €
Petit-déjeuner + entrée/plat/dessert	42 €
Pour les enfants (petit-déjeuner + menu enfant)	23 €

### 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** 7,50 €  
Bleu d'Auvergne, Cantal et St-Nectaire (producteurs locaux)

Produits  
LOCAUX

**RIZ AU LAIT DE GELLES ET MACARON GLACÉ** 7,50 €  
Riz au lait fermier et macaron glacé au caramel ou chocolat

Produits  
LOCAUX

**DÉLICE DE L'ÉCUREUIL** 7,50 €  
Biscuit noisette, mousse noisette, insert mûres

Produits  
LOCAUX

**POMPE AUX POMMES** 7,50 €

**CRÈME BRÛLÉE DU TONTON** NOUVEAU 7,50 €  
À la liqueur myrtille/châtaigne

**POIRE POCHÉE À LA VANILLE** 7,50 €  
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.

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