

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

### 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 €**

Produits  
LOCAUX

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

**POIRE POCHÉE À LA VANILLE** **7,50 €**  
et sa sauce chocolat

**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 !