



bistro

Cuisine bistronomique et locale

Menu 36€

⚠ servie jeudi, vendredi, samedi soir et samedi midi

ENTRÉES - 10€

- *Pommes dauphines, escargots, crème d'ail et purée de persil*
- *Tartelette sablée, champignons, crème fouettée à la ciboulette et sauce au Bleu d'Auvergne*
- *Pot-au-feu de foie gras et gelée au citron (+5€)*

PLATS - 21€

- *Chou farci au canard de la Limagne et jus de braisage*
- *Carré de cochon de la ferma Cotsou, carottes et jus de cochon à l'ail noir*
- *Filet de dorade sébaste, poireaux, crème de moules, huile de cresson et pommes pailles*
- *Ris de veau, pommes dauphines et sauce aux morilles (+7€)*

DESSERTS - 9€

- *Fromages de Jérôme SOUCHAL*
- *Mousse au chocolat tiède, sablé au praliné et glace noisette*
- *Crêpes à l'orange et au safran flambées au Grand-Marnier (ou non !)
et glace au yaourt*

