PLATS A LA CARTE

Assiette du montagnard 18 euros
(Pounti maison, charcuterie de la boucherie du tunnel (le lioran), truffade, cantal)

Les « Fameux » ris de veau maison aux morilles 20 euros

Faux-filet de bœuf « Salers », condiment moutarde à la truffe d'été 18 euros

Ballottine de poulet farce aux champignons 18 euros

Truite poêlée, crème yuzu 17 euros
(Pisciculture du Ganel, Polminhac (15) élevée à l'eau de source)

Choux farcie 18 euros

Quasi de veau Aubrac sauce morilles 19 euros

Tous nos plats sont accompagnés de légumes (sauf le choux farcie) et truffade.

DESSERTS

Sélection de desserts faits "maison " 7 euros

Glace : 1 boule : 2 euros, 2 boules : 4 euros, 3 boules : 6 euros
(Sélection de parfum de Maître artisan glacier « glace des Alpes »)
(vanille-café-chocolat-pistache-rhum raisin-caramel beurre salé-citron-fraise-pêche-myrtille-framboise)

MENU « Pitchoun »

Un bout de Sauc'
Steak haché Salers et frites maison *9 euros*
Cantal (fromage) **ou** 2 boules de glace **ou** compote

Nos fournisseurs : La boucherie du tunnel (Le lioran 15) – Boucherie de la cère (Vic-sur-cère 15) – Primeur Chastain Maury (15) – Pisciculture du ganel (Polminhac 15)- Maître affineur Charade (Neussargues 15) –Terre exotique (épices et condiment) - Boulangerie de St jacques des blats (15) – Krill (Aurillac 15) – Pro à pro – Promocash (Aurillac 15) – Biocoop (Aurillac 15 – Desprat vins (Aurillac 15) – Les trois caves (Polminhac 15), Glaces des alpes.

MENUS

Menu L'Escoundillou : entrée + plat + fromage + dessert 30 euros
Menu du Griou : entrée + plat + « fromage **ou** dessert » 27 euros
Menu le Griounou : plat + dessert ou entrée + plat 24 euros

ENTREES

Assiette du montagnard
(Pounti maison, charcuterie de la boucherie du tunnel (le lioran))

Foie gras à la verveine avec son pain d'épices, sa marmelade oignons/myrtilles et pain de seigle de la Margeride

Les « fameux » ris de veau aux morilles

Tarte fine à la tomate gratinée au salers AOP.

PLATS

Faux-filet de bœuf « Salers » condiment moutarde à la truffe d'été

Truite poêlée , crème yuzu *(Pisciculture du Ganel, Polminhac (15), élevée à l'eau de source)*

Ballotine de poulet farce aux champignons

Choux farcie

Quasi de veau Aubrac sauce morilles

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du jour (sauf le choux farcie) et truffade.

FROMAGES

Assiette de fromages d'Auvergne

DESSERTS

Sélection de desserts « faits maison » - cf ardoise