

Alexandre le Chef et son équipe vous souhaitent un agréable moment

Carte d'été Juin à Septembre



mes
Sélections
du
Terroir



25€ 23.50€

CROUSTILLANT DE SAINT NECTAIRE, MESCLUN AUX NOISETTES

*Saint Nectaire Crispy cheese, Mixed Green Salad with
Hazelnut*



SUPRÊME DE VOLAILLE AUX GIROLLES, LÉGUMES GLACÉS

Filet Chicken with chanterelle mushroom



PLATEAU DE FROMAGES AFFINES D'Auvergne Auvergne Cheese board



PIQUENCHAGNE FAÇON BELLENAYES (30 minutes de cuisson)

*Hot pear pie with almond cream and quince jelly (Delay 30
minutes)*

MENU DÉGUSTATION 50€ 47€

APÉRITIF MAISON



ROULEAU DE THON ROUGE CROUSTILLANT JEUNES POUSSÉS AUX SAVEURS D'ASIE

Crispy Roll of Red Tuna, Young Shoot Flavours of Asia

**UN VERRE DE SAINT POURÇAIN BLANC DE LA
FAMILLE NEBOUT**

OU

FOIE GRAS EN TERRINE, CRISTAUX DE TOUSSAINT Foie Gras Terrine, Crystals of Toussaint Wine

**UN VERRE DE TOUSSAIN VIN DOUX DE SAINT
POURÇAIN**

FAMILLE LAURENT



SOLE MEUNIÈRE, COMPOTÉE DE LÉGUMES DU SUD Sole served with Stewed of South Vegetables

**UN VERRE DE SAINT POURÇAIN BLANC DE LA
FAMILLE NEBOUT**

OU

CARRÉ D'AGNEAU À LA FRANÇAISE EN CROÛTE D'HERBE

SEMOULE ET COMPOTÉE DE COURGETTES, JUS AU CUMIN

French style Rack of Lamb with herb crust

Meal and stewed Zucchini, cumin jus

**UN VERRE DE SAINT POURÇAIN ROUGE DE LA
FAMILLE NEBOUT**



PLATEAU DE FROMAGES AFFINES D'Auvergne Auvergne Cheese board



MILLE FEUILLE DE CRAQUELIN AUX FRUITS ROUGES, MOUSSELINE CHOCOLAT DE TANZANIE

Crispy Mille feuille of red fruits, Tanzania Chocolate Mousse



CAFÉ

MENU SAVEUR

24 € (ENTRÉE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT)

27 € (ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT)

41 € (ENTRÉE + POISSON + VIANDE +
FROMAGE + DESSERT)

SALADE D'AGRUMES ET POÊLÉE DE CREVETTES PAPILLON

Citrus Salad and Fried Shrimp Butterfly Style

OU

PRESSÉ DE HARICOTS VERTS ET MAGRET FUMÉ, MESCLUN ET VINAIGRETTE SAVEUR NOISETTE

*Pressed Green Beans ans Smoked Duck breast, Mix Green
Salad with Hazelnut Dressing*



PAPILLOTE DE SABRE À LA CITRONNELLE, COURGETTE ET TOMATE CONFITE

*Sword Fish in Paper wrapped with lemongrass Zucchini and
tomato Confit*

OU

PAVÉ DE BAR ROTI, TAGINE DE LÉGUMES DU MOMENT

Roasted Seabass, Tajine of Vegetable of the moment

OU

AILE DE RAIE À LA GRENOBLOISE ET SON RIZ PILAF

Skate served with capers, croutons butter and rice

OU

PAVÉ DE FAUX FILET, POMMES CHARLOTES SAUTÉES,

SAUCE ÉCHALOTE, VINAIGRE DE FRAMBOISE

Sirloin Steak, fried Charlotte Potatoes, Shallot Sauce,

Raspberry Vinegar

OU

TOURNEDOS DE CANARD AUX 4 ÉPICES

HARICOTS VERTS AUX SAVEURS DE SAISON

*Duck Tournedos ok 4 spices, Green Beans of seasonal
flavours*



PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE NOS RÉGIONS

Auvergne Cheese board



ASSIETTE GOURMANDE AUTOUR DU MELON

Theme around Melon

OU

CRÈME BRULÉE AU THÉ VERT MATCHA FLAMBÉE Creme Brulée Green Tea Matcha Flavour

OU

TIRAMISU AUX PÊCHES *Peach Tiramisu*

