



SALETTE

NOS ENTRÉES

Velouté de champignons, oeuf parfait et lard fumé <i>Cream of mushroom soup, perfect egg and smoked bacon</i>	15 €
Foie gras de canard maison, chutney du moment et toasts de pain grillé <i>Homemade duck foie gras, chutney of the moment and toasted bread</i>	15 €
Salade frisée aux poires, bleu d'Auvergne, cerneaux de noix, croûtons de pain et vinaigrette au vinaigre de cidre <i>Curly endive salad with pears, Bleu d'Auvergne cheese, walnut kernels, bread croutons and cider vinegar vinaigrette</i>	13 €
Panisses au parmesan et crème de courge <i>"Panisses" with Parmesan, butternut squash sauce</i>	8 €

NOS PLATS

Petits poulpes à la provençale et fregola sarda aux olives <i>Provençal-style small octopus and fregola sarda with olives</i>	27 €
La belle côte de cochon des Monts Lagast cuite en basse température, espuma de maïs, tombée de champignons et jus de cochon <i>Monts Lagast pork chop cooked at low temperature, corn espuma, mushroom stew and pork jus</i>	32 €
Magret de canard rôti, soubise d'oignons, pommes de terre Roseval et jus de canard au porto <i>Roasted duck breast, onion soubise, Roseval potatoes and duck jus with port wine</i>	27 €
Risotto au potimarron, cresson, parmesan et noisettes torréfiées <i>Risotto with pumpkin, watercress, Parmesan cheese and roasted hazelnuts</i>	24 €

NOS DESSERTS

Assortiment de fromages affinés <i>Cheese selection</i>	10 €
Mousse au chocolat, praliné et noix de pécan caramélisées <i>Chocolate mousse with praline and caramelized pecans</i>	9 €
Crêpes Suzettes et chantilly à la vanille <i>Crêpes Suzettes with vanilla whipped cream</i>	9 €
Pain perdu à la crème de marron, amandes torréfiées et glace vanille <i>French toast with chestnut cream, roasted almonds and vanilla ice cream</i>	9 €