

MENU SELON VOS ENVIES

ENTRÉE PLAT DESSERT 26 euros

ENTRÉE PLAT FROMAGE et DESSERT 30 euros

LES ENTRÉES :

Croustillant de Gambas et son coulis de Crustacés

Jeunes Pousses Provençales et son éventail de Joles de Porc Confites et Cantal de Neuveglise

Foie Gras Maison aux Griottes (suppl. 5€)

Escargots au beurre persillé « 12min de préparation » (suppl. 5€)

Salade Maraîchère au Cabicou du Cantal et Miel

LES PLATS :

Faux-Filet de Boeuf Aubrac Sauce Bleu d'Auvergne

Poisson du Moment et ses légumes

Souris d'Agneau Forestière Confite au Thym

Filet de Bœuf du Pays de Saint -Flour aux Champignons des bois (suppl. 6 €)

LES DESSERTS :

Nougat Glacé Maison et son Coulis de Fruits Rouges

Ananas Rôti accompagné de son Sorbet

Pavé de chocolat au Rhum Arrangé, Sauce à l'orange

Pâtisserie du jour

Sabayon de Poires Pochées

MENU DU TERROIR : 28euros

Pounti Auvergnat aux Myrtilles

ou

Assiette de Charcuterie d'Auvergne

Tripoux d'Auvergne

Ou

Pot au Feu (ou Bourguignon) de Bœuf de la Ferme Familiale

Accompagnement : Truffade Aligotée

Fromages d'Auvergne

Coupe Auvergnate (Glace Verveine et sa liqueur)

ou

Pâtisserie du Jour

FORMULE du JOUR 15€

UNIQUEMENT LES DEJEUNERS SAUF LE DIMANCHE ET JOURS FERIES

Entrée du Jour

Plat du jour

Dessert du jour

A LA CARTE

L'assiette du Relais: Jambon de Pays Salade et Truffade Aligotée 16,00€

L'assiette Neuvéglienne : Charcuterie Cantal Salade 16,00€

LES ENTRÉES :

Croustillant de Gambas et son coulis de Crustacés 14,00€

Jeunes Pousses Provençales et son éventail de Jambons de Porc Confites et Cantal de Neuvéglise 10,00€

Foie Gras Maison aux Griottes 16,00€

Escargots au beurre persillé « 12min de préparation » 16,00€

Salade Maraîchère au Cabicou du Cantal et Miel 10,00€

Pounti Auvergnat aux Myrtilles 10,00€

Assiette de Charcuterie 12,00€

LES PLATS :

Faux-Filet de Boeuf Aubrac Sauce Bleu d'Auvergne 19,00€

Poisson du Moment et ses légumes 19,00€

Souris d'Agneau Forestière Confite au Thym 20,00€

Filet de Bœuf du Pays de Saint -Flour Champignons ou Bleu d'Auvergne 28,00€

Tripioux d'Auvergne 18,00€

Pot au Feu ou Bœuf Bourguignon Bœuf de la ferme Familiale 15,00€

LES DESSERTS :

<i>Sabayon de Poires Pochées</i>	6,00€
<i>Pavé de Chocolat au Rhum Arrangé, Sauce à l'Orange</i>	6,00€.
<i>Pâtisserie Maison</i>	6,00€.
<i>Ananas Rôti et son Sorbet</i>	6,50€
<i>Nougat Glacé du Relais et son Coulis de Fruits Rouges</i>	6,50€
<i>Café ou Chocolat Liégeois</i>	6,00€.
<i>Fruits de Saison Melba</i>	6,20€.
<i>Coupe de Glaces (2 boules):</i>	3,50€.
<i>Coupe de Sorbets (2 boules):</i>	4,00€.
<i>Coupe Colonel (Sorbet Citron Vert et Vodka)</i>	6,20€.
<i>Coupe Williams (Sorbet Poire et Alcool de Poire)</i>	6,20€.
<i>Coupe Normande (Sorbet Pomme Verte et Calvados)</i>	6,20€.
<i>Coupe Auvergnate (Sorbet Verveine et Verveine Verte)</i>	6,20€.
<i>Fruits de Saison</i>	2,50€.
<i>Plateau de fromage</i>	6,20€

MENU ENFANT 11€

Saucisson d'Auvergne et Tomates

Steack haché de Salers et son accompagnement

Glace au choix

Boisson au choix

MENU GASTRONOMIQUE 50€

Mise en Bouche

Terrine de Foie Gras Maison aux Griottes et sa Confiture de Figue

Ou

Croustillant de Gambas et son coulis de Crustacés

ou

Jeunes Pousses Provençales et son éventail de Joles de Porc Confites
et Cantal de Neuveglise

Escargots au Beurre Vert Maison

ou

Poisson du Moment

Trou Auvergnat

Souris d'Agneau Confité au Thym et ses Champignons et Pois Gourmands

ou

Filet de Boeuf du Pays de Saint-Flour aux Champignons

Truffade Aligotée**

Fromages d'Auvergne

Nougat Glacé du Relais et son Coulis de Fruits Rouges

ou

Ananas Rôti accompagné de son Sorbet

ou

Pavé de chocolat au Rhum Arrangé, Sauce à l'orange

ou

Pâtisserie du jour

Sabayon de Fruits de Saison