

# La carte

## Les Entrées

**Le foie gras : 26**

Traditionnel en terrine

**Le pâté en croûte d'Aurélien : 24**

Pintade , cèpes et châtaignes

**Le crabe : 24**

En verrine , pomme verte , aneth

## Les Plats Chauds

**La moule de Bouchot : 22**

en risotto safranée ,émulsion marinière

**Les saint jacques : 30**

Rôties , cerfeuil tubéreux et châtaignes

**Le homard : 45**

Jus de crustacés aux petits légumes

**Le cochon : 25**

poitrine confite glacée au jus , blettes

**Le veau des Monts du Velay : 35**

Quasi légèrement fumé au foin , choux de bruxelles et brocolis

**Le traditionnel lièvre à la royale : 35**

tagliatelles de céleri truffé

**Le foie gras poêlé aux cèpes : 35**

**Les Fromages du Velay et d'Auvergne : 9**

**La faisselle fermière de Nathalie : 5**

## Les Desserts à commander en début de repas: 15

Le citron et le maïs

Le baba au rhum et ananas

Le chocolat noir , le cèpe et le praliné

La poire et l'amande dans l'esprit d'une bordeloue

**Toutes nos viandes sont d'origine française  
Prix nets, hors boissons, service compris**

