Menu à 28€

Entrées

Salade Auvergnate
Toast au bleu d'Auvergne, chiffonnade de coppa, dés de cantal, noix, salade verte et tomates
Ou
Œuf poché façon Montgreleix
Crème au St Nectaire du village, chips de coppa, champignons et mouillette

Plats

Truffade, escalope de veau à la crème au bleu
Pommes de terre à la tomme et cantal, escalope et crème au bleu
Ou
Coq au vin
Mijoté lentement avec champignons, lardons et carottes

Assiette de fromages

Desserts

Tarte aux myrtilles
Servie avec chantilly et coulis de fraise
Ou
Glace artisanale (2 boules)
Vanille, chocolat, caramel, myrtille, fraise

Menu Enfant 12€

Un sirop à l'eau
Escalope de veau et mini truffade
2 boules de glaces

Menu à 38€

Entrées

Salade Périgourdine
Magret fumé, gésiers confits, terrine de foie gras maison, noix, tomates et salade verte
Ou
Burrata
Burrata, concassé de tomates au chorizo, pesto et toast à l'huile d'olive
Ou
Parfait aux asperges et Saint-Jacques snackée
Parfait aux asperges, beurre blanc citronné et Saint-Jacques snackée

Plats

Filet de bœuf aux morilles
Gratin dauphinois, sauce aux morilles et légumes du jour
Ou
Poisson grillé et sauce combava
Poisson frais selon arrivage, sauce combava crémée, gratin dauphinois et légumes du jour
Ou
Agneau de 10 heures au romarin
Agneau confit au four, jus au romarin, gratin dauphinois et légumes du jour

---
Assiette de fromages

Desserts

Baba au rhum et verveine
Sirop rhum et verveine, crème diplomate vanillée
Ou
Tiramisu aux fraises
Crème au mascarpone, fraises et tuile aux noisettes
Ou
Coupe glacée du Chamaroux
Sorbet myrtille, coulis de fraise, fruits rouges, chantilly et tuile aux noisettes

La carte

Les entrées et salades

Assiette de charcuterie de la maison Pallut **12€**
Coppa, jambon de pays, saucisson et terrine de campagne

Œufs pochés façon Montgreleix **12€**
Deux œufs pochés, crème au St Nectaire du village, chips de coppa, champignons et mouillette

Salade Auvergnate (petite / grande) **8€/15€**
Toast au bleu d'Auvergne, chiffonnade de coppa, dés de cantal, noix, salade verte et tomates

Salade périgourdine (petite / grande) **14€/24€**
Magret fumé, gésiers confits, terrine de foie gras maison, noix, tomates et salade verte

Burrata **14€**
Burrata, concassé de tomates au chorizo, pesto et toast à l'huile d'olive

Les Plats

Truffade, escalope de veau à la crème au bleu **19€**
Pommes de terre à la tomme et cantal, escalope et crème au bleu

Coq au vin **19€**
Mijoté lentement avec champignons, lardons et carottes

Filet de bœuf aux morilles **25€**
Gratin dauphinois, sauce aux morilles et légumes du jour

Poisson grillé et sauce combava **25€**
Poisson selon arrivage, sauce combava crémée, gratin dauphinois et légumes

Agneau de 10 heures au romarin **25€**
Agneau confit au four, jus au romarin, gratin dauphinois et légumes du jour

Les desserts

Assiette de fromages **6€**
Cantal, bleu et Saint-Nectaire

Tarte aux myrtilles **6€**
Servie avec chantilly et coulis de fraise

Glace artisanale **2.5€/boule**
Vanille, chocolat, caramel, myrtille, fraise

Baba au rhum et verveine **8€**
Sirop rhum et verveine, crème diplomate vanillée

Tiramisu aux fraises **8€**
Crème au mascarpone, fraises et tuile aux noisettes

Coupe glacée du Chamaroux **8€**
Sorbet myrtille, coulis de fraise, fruits rouges, chantilly et tuile aux noisettes