

### A partager

Rillettes d'esturgeon au yuzu 90g 10 €

### Entrées

Le vitello tonnato 15 €

Asperges vertes servies tièdes au haddock fumé et émulsion asperges 18 €

Velouté glacé de petits pois, chèvre frais, shiso rouge et oeuf parfait 12 €



### Menu enfant Moins de 12 ans

12 €

Saucisse d'Auvergne ou pavé de poisson, purée de pomme de terre  
+ 2 boules de glaces chocolat, vanille  
+ Sirop à l'eau au choix



### Menu Basalte à composer

Entrée/Plat 31 €

Plat/Dessert 31 €

Entrée/Plat/Dessert 38 €

\*supplément 5 € au menu

### Accords Mets & Vins (Entrée/plat/dessert)

En 3 verres 22 €

### LE BŒUF D'AUVERGNE :

*Dans une démarche de qualité nous travaillons :*

**Le Fin Gras du Mézenc**

*de janvier à juin*

**La Salers** de juillet à décembre

### Plats

Epaule d'agneau d'Emmanuel aux épices, fèves et gomasio sésame 20 €

Filet de dorade royale snacké, ragoût de coco au piquillo 24 €

Macaroni au blé complet et pesto d'ail des ours 17 €



### Viandes

Bavette 160g, sauce béarnaise purée de pomme de terre\* 26 €

Filet de boeuf 180g, sauce béarnaise purée de pomme de terre\* 29 €

### Fromages

Assiette de 3 fromages d'Auvergne 9 €

### Desserts

#### Dessert d'enfance d'Adrien :

La pâtisserie (une pièce) 7 €

Assiette de partage (3 pièces) 16 €

La planche (4 pièces) 25 €

Baba à la liqueur de verveine artisanale du Forez\* 11 €