

# CARTE

## LES ENTRÉES

- La salade de champignons du moment**..... 16€  
Champignons sauvages sautés en persillade et salade verte
- Les escargots d'Yssingeaux en rougail, copeaux de Jambon Bellota** ..... 19€  
Escargots cuisinés dans une sauce tomate à l'ail, légèrement épicés et jambon affiné
- Le foie gras de canard en terrine**..... 21€  
Brioche toastée, chutney de tomates cerises au basilic
- Le thon rouge de méditerranée en tartare**..... 21€  
Assaisonné aux câpres, tomates séchées, échalotes

## LES PLATS

- Le filet de bœuf, râpée, et Saint Nectaire à l'auvergnate**.....29€  
Filet de boeuf saisi, râpée de pommes de terre gratinée au Saint Nectaire fermier
- Le ris de veau aux morilles "Classic Régina"** .....32€  
Pommes de terre rôties, purée de carottes et légumes vapeur
- Le thon rouge, gambas et calamars juste snackés**..... 28€  
Polenta façon gnocchi à la romaine, légumes grillés et aïoli
- L'agneau rôti sur l'os au thym frais et sarriette**.....33€  
Selle ou carré d'agneau, pommes de terre rôties, purée de carottes et légumes vapeur
- La volaille IGP du Velay aux lentilles vertes du Puy et chorizo Torrilhon**..... 26€  
Suprême de volaille, lentilles vertes bio cuisinées au piment doux fumé et chorizo

## LES FROMAGES ET DESSERTS

### **Nos fromages en dégustation**

- Petit plaisir.....6€  
Sélection de fromages..... 12€

- Crêpes Suzette**..... 12€  
Flambées au Grand Marnier, suprêmes d'orange frais

- La pavlova aux fruits rouges " Perles du Velay"** ..... 13€

- Le chocolat et l'abricot, touche de miel** ..... 12€  
Ganache au chocolat 64%, mousse au miel, abricots rôtis au miel et sorbet abricot

- La framboise et la noix de coco**..... 12€  
Biscuit à la framboise, gelée de framboise et coco râpée, enrobé de chocolat blanc, et sorbet à la framboise



## MENU

FORMULE ENTRÉE, PLAT, DESSERT

39,50€

---

### LES ENTRÉES

#### **Le Saumon de l'Allier**

Caviar d'aubergine à la truite fumée  
et espuma de mozzarella

#### **Tartare de veau façon vitello tonnato**

Filet de veau cuit en basse température,  
basilic, sauce au thon et œuf de caille mariné

---

### LES PLATS

#### **Dos de Julienne de ligne**

Raviole de homard en feuille de riz,  
sauce tomate et celeri

#### **Filet mignon de cochon "Torrilhon"**

Terre et Mer, coques et laitue de mer  
bouillon comme un phở

---

### LES DESSERTS

**Le chocolat et l'abricot**

**La framboise et la noix de coco**



## MENU

FORMULE ENTRÉE, PLAT, DESSERT

39,50€

---

### LES ENTRÉES

#### **Le Saumon de l'Allier**

Caviar d'aubergine à la truite fumée  
et espuma de mozzarella

#### **Tartare de veau façon vitello tonnato**

Filet de veau cuit en basse température,  
basilic, sauce au thon et œuf de caille mariné

---

### LES PLATS

#### **Dos de Julienne de ligne**

Raviole de homard en feuille de riz,  
sauce tomate et celeri

#### **Filet mignon de cochon "Torrilhon"**

Terre et Mer, coques et laitue de mer  
bouillon comme un phở

---

### LES DESSERTS

**Le chocolat et l'abricot**

**La framboise et la noix de coco**



Notre chef et son équipe mettent un point d'honneur à travailler des produits locaux et de saison, garantissant ainsi une cuisine fraîche et respectueuse des cycles naturels. Les viandes d'origine française, poissons et légumes sont sélectionnés avec soin pour créer des plats qui reflètent la richesse de chaque saison.

Attaché à une cuisine diversifiée et inclusive, notre chef propose également des options végétariennes élaborées avec autant de créativité et d'attention.

Nos fournisseurs :

Charcuteries

Salaisons Torrilhon, Chaspuzac (43)

Viandes

Boucherie Méjean, Costaros (43)

Légumes

Au Jardin de Damien, Retournac (43)

Céréales

Sabarot Wassner, Chaspuzac (43)

Lentilles vertes du Puy bio

Gaec des Primevères, Eycenac (43)

Foie gras

Domaine de Limagne, Chappes (63)

Saumon

Conservatoire national du Saumon, Chanteuges (43)

Mozzarella

La ferme du brin d'Auvergne, Lapte (43)

Volailles, IGP

Volailles Vey, Polignac (43)

Escargots

L'escargot d'Yssi, Yssingaux (43)

Miel

Les Ruchers des Volcans d'Auvergne, Cussac (43)

Boulangerie

Maison M, Le Puy-en-Velay (43)

Si vous avez des allergies ou des restrictions alimentaires, veuillez nous en informer.

Nous serons ravis d'adapter nos plats pour répondre à vos besoins.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.



Notre chef et son équipe mettent un point d'honneur à travailler des produits locaux et de saison, garantissant ainsi une cuisine fraîche et respectueuse des cycles naturels. Les viandes d'origine française, poissons et légumes sont sélectionnés avec soin pour créer des plats qui reflètent la richesse de chaque saison.

Attaché à une cuisine diversifiée et inclusive, notre chef propose également des options végétariennes élaborées avec autant de créativité et d'attention.

Nos fournisseurs :

Charcuteries

Salaisons Torrilhon, Chaspuzac (43)

Viandes

Boucherie Méjean, Costaros (43)

Légumes

Au Jardin de Damien, Retournac (43)

Céréales

Sabarot Wassner, Chaspuzac (43)

Lentilles vertes du Puy bio

Gaec des Primevères, Eycenac (43)

Foie gras

Domaine de Limagne, Chappes (63)

Saumon

Conservatoire national du Saumon, Chanteuges (43)

Mozzarella

La ferme du brin d'Auvergne, Lapte (43)

Volailles, IGP

Volailles Vey, Polignac (43)

Escargots

L'escargot d'Yssi, Yssingaux (43)

Miel

Les Ruchers des Volcans d'Auvergne, Cussac (43)

Boulangerie

Maison M, Le Puy-en-Velay (43)

Si vous avez des allergies ou des restrictions alimentaires, veuillez nous en informer.

Nous serons ravis d'adapter nos plats pour répondre à vos besoins.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.



## MENU

FORMULE ENTRÉE, PLAT, DESSERT

39,50€

---

### LES ENTRÉES

**La truite fario**

Sablé et crémeux de lentilles vertes,  
bouillon de poireaux

**Le croustillant de boeuf et foie gras poêlé**

Sésame teriyaki

---

### LES PLATS

**Le filet de dorade grillée**

Crabe parmentier et sauce,  
cébette et poivrons

**Pintade fermière du Velay marinée**

Choux farci sauce suprême aux champignons

---

### LES DESSERTS

**Le chocolat**

**La fraise**



## DINER DU 19 AVRIL 2025

### ENTRÉE

---

Rosbeef froid et crémeux fourme d'Ambert

### PLAT

---

Sauté de poulet au citron et olives

### DESSERT

---

Poire Belle Hélène

---