

Menu Toit pour Toi

19 € plat et dessert, 23 € entrée, plat et dessert

Mercredi soir, Jeudi midi et soir, et vendredi midi uniquement

Quelques salés pour attendre

*

Crémeux de raves à la moutarde ancienne

Ou

Œuf bio cocotte, en chakchouka

Cuit à table

*

Ballotine de Volaille

Purée de carotte à l'orange, jus court

Ou

Pavé de Saumon

Crème de lentilles beluga et crème de courgettes

*

Un gros chou à la pistache ou à la vanille

Sauce Chocolat et sauce au caramel

Chantilly mascarpone

Viandes : Veau France, Agneau d'Alaiton (Aveyron), Volaille France

Une carafe d'eau est disponible gratuitement sur simple demande



Menu Cozzy

38 €

Quelques salés pour attendre
*

Crémeux du jour
*

Chou farci au saumon et gambas
Huile de choux et crème de persil

ou

Œuf Bio cocotte en meurette
Cuit à table devant vous

*

Pavé de Merlu comme au Pays basque
Purée de Cocos, Espelette, chips d'ail et mini poivrons

ou

Quasi de veau en cuisson douce
Crème de céleri aux pommes

*

Dessert à choisir

Accord mets et vins : 2 verres 14 €, 3 verres 21 €

Une carafe d'eau est disponible gratuitement sur simple demande



Menu Dégustation

59 €

Quelques salés pour attendre

Crémeux du jour

Foie gras mi-cuit de la maison au Tio-Pepe
Émulsion de betterave
ou

Œufs de poule Bio cocotte aux lentilles blondes de Saint-Flour
Poitrine fumée
ou

Saint Jacques poêlées au beurre salé et au thym
Sauce des parures à la mandarine Corse

Agneau en cuisson longue (10h)

Servi comme un tajine, semoule moyenne et fruits secs, carottes et pois chiches
ou

Sandre Rôti
Crémeux de courgettes à la coriandre et riz Venere

Déclinaison des bleus d'Auvergne

A l'huile de noisette, en Glace, Chantilly au Saint nectaire, tuile à l'entre deux
[\(Servi en supplément du menu 9 €\)](#)

Dessert à choisir

[Accord mets et vins : 2 verres 14 €, 3 verres 21 €](#)
Une carafe d'eau est disponible gratuitement sur simple demande



Menu Prestige

69 €

Quelques salés pour attendre

Mise en bouche du jour

Foie gras poêlé
Raisins rôtis au Tokaji kesoi, Furmit

Saint-Jacques à l'étouffée aux petits légumes
Noilly-Prat, estragons, lutée au feuilletage

Pavé de Turbot

Crème de pommes de terre, beurre blanc au champagne
Crèmeux de courgettes à la coriandre

Déclinaison des bleus d'Auvergne
A l'huile de noisette, en Glace
Chantilly au Saint nectaire, tuile à l'entre deux

Dessert à choisir

Accord mets et vins : 2 verres 14 €, 3 verres 21 €
Une carafe d'eau est disponible gratuitement sur simple demande



Carte des Desserts

Poires & ananas

Poires rôties à la vanille et au citron, chantilly et sorbet maison à l'ananas

*

Tiramisu à notre façon

Monté devant vous

*

Le tout chocolat

Mi-cuit, Sauce au chocolat, glace, tuile

*

Déclinaison des bleus d'Auvergne

A l'huile de noisette, en Glace

Chantilly au Saint nectaire, tuile à l'entre deux

*

Faisselle

Raisins, Sponge-cake au curcuma, tuile

Une carafe d'eau est disponible gratuitement sur simple demande



Menu Enfant moins de 11 ans

15 €

Avec un sirop à l'eau

Petite soupe crémeuse du moment

*

Filet de volaille moelleux

Pommes de terre grenailles rôties, jardinière de légumes

Ketchup maison

*

Glace maison



Réveillon de la Saint-Sylvestre 2025

120 €

Quelques salés pour commencer

*

Tartare de Saint Jacques à notre façon

*

Le pavé de Turbot cuit “Tranquillement” !

Crèmeux de courgettes et persil

*

Seiches et Ris de veau

Bagna Cauda

*

Trou Auvergnat, pour bien continuer

*

Poularde farcie au foie gras de la Limagne

*

Une autre idée du fromage pour attendre le dessert

*

Buchette glacée Citron vert et noix de coco

*

Mignardises

Restaurant Toit pour toi
63-Orcet
0473781724

Jour de l'an à Midi

90 €

Quelques salés pour commencer

*

Tartare de Saint Jacques à notre façon

*

Le pavé de Turbot cuit doucement !

Sauce aux coquillages

*

Poularde farcie au foie gras de la Limagne

*

Une autre idée du fromage pour attendre le dessert

*

Buchette glacée Citron vert et noix de coco

*

Mignardises



Réveillon ou jour de l'an à emporter

50 €

Terrine de coquilles Saint Jacques
*

Le pavé de Turbot cuit doucement !
Sauce aux coquillages
*

Poularde farcie au foie gras de la Limagne
*

Buchette aux fruits exotiques
Salade de fruits, tuile aux amandes, chocolat

Un petit pavé de pain de campagne

Restaurant Toit pour toi
63-Orcet
0473781724

Allergènes

NOM DU PRODUIT FINI	Céréales	Oeufs	Produits laitier	Arañhides	Fruits à coques	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Quelques salés	X	X	X		X				X	X				
Mise en bouche			X		X									
Chou farci			X						X		X	X	X	X
Entrée/Plat du jour	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?
Turbot	X	X	X						X		X	X	X	X
Oeuf cocotte meurette	X	X							X					
Foie gras mi-cuit				X					X					
Saint-Jacques				X					X			X		
Merlu				X					X		X	X	X	X
Agneau	X	X	X						X					
Pavé de sandre	X		X						X					
Saint-Jacques à l'étouffée	X	X	X						X	X	X			
Quasi	X		X						X		X			
Fromage	X	X	X		X				X	X				
Tiramisu	X	X	X		X				X					
Poire	X	X	X		X				X					
Foie poêlé	X		X		X				X					
Faisselle	X	X	X		X				X					
Chocolat	X	X	X		X				X					
Enfant	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				