

Midi du Toit pour Toi

20 € Avec le café

Jeudi, et vendredi, [midi uniquement](#)

Soupe glacée

*

Truffade à notre façon Maison

Jambon d'Auvergne, Salade verte

*

Dessert du jour

1 Verre de vin ou 1 bière 5 €

Menu Cozzy

36 €

Houmous maison

*

Soupe glacée du jour (végétarien)

*

Terrine de légumes

Gaspacho de chou-fleur aux amandes, sauce vierge, jus réduit de légumes *(végétarien)*

ou

Œuf Bio cocotte en florentine

Cuit à table devant vous

*

Pavé de bar

Brunoise du soleil, sauce pesto et huile d'olive

ou

Magret de canard Français

Purée de patates douces, petits légumes, Jus court

ou

Méli-mélo de légumes et Fregola Sarda *(végétarien)*

*

Déclinaison de Fromages Auvergnat (Servi en supplément du menu 9 €)

Cantal en copeaux, Brunoise de fourme d'Ambert, Fontainebleau de St Nectaire, Glace au bleu d'Auvergne

*

Dessert de la semaine

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

Menu Body Summer

29 €

Midi, du jeudi au samedi

Houmous maison

*

Salade Enthalpia

Pastèque, melon, concombre, feta, oignons rouges, amandes, raisins de Corinthe, menthe

*

Suprême de volaille du Petit Nuage

Tagliatelles de courgettes, Sauce à l'estragon

*

Faisselle

Coulis de fruits et sorbet maison

Menu Dégustation

5 services

58 €

Houmous maison

*

Soupe de melon, pastèque et pastilles de Vichy

*

Foie gras mi-cuit de la maison à la gentiane et piment d'Espelette

Figues et cerises noires

Ou

Œufs de poule Bio cuit à table au foie gras

Lentilles blondes de St-Flour (15)

ou

Pressé de saumon frais et fumé,
ktipiti, perles de citron, citron caviar

*

Épaule d'agneau en cuisson longue

Purée de pommes de terre genre brayaude et de petits pois à la menthe,

Petits pois frais en jardinière et girolles

ou

Pavé de Maigre

Risotto de Carnaroli aux moules et Noilly Prat, sauce courgette à la coriandre

*

Déclinaison de 4 Fromages Auvergnat (Servi en supplément du menu 9 €)

Cantal en copeaux, Brunoise de fourme d'Ambert, Fontainebleau de St Nectaire, Glace au bleu d'Auvergne

*

Notre Tiramisu devant vous !

ou

Saint-Honoré au citron

Lemon Curd au basilic, Choux Chantilly citron, Sablé breton aux zests, Gelée de Limoncello, glace citron

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

Menu Prestige

7 services

72 €

Mezze maison

*

Soupe de melon, pastèque et pastilles de Vichy

*

Foie gras poêlé

Cocos de Paimpoles à notre façon

*

Marmite de homard, gambas et moules

Lutée au feuilletage

*

Filet de bœuf de Charolais en juste cuisson

Gnocchi maison à la romaine, petits légumes glacés, jus corsé

*

Déclinaison de 4 Fromages Auvergnat

Cantal en copeaux, Brunoise de fourme d'Ambert, Fontainebleau de St Nectaire, Glace au bleu d'Auvergne

*

Mille-feuille aux fruits et farandole de sorbets et glaces maison

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



Menu Enfant moins de 11 ans

15 € avec un sirop à l'eau

Soupe glacée du jour

*

Haut de cuisse de poulet désossée

Jus crémé des carcasses

Pommes de terre grenailles rôties, jardinière de légumes

*

Glace maison

Viandes origine France et U.E