



- **Plat du Jour** (le midi du mardi au vendredi et hors jours fériés) 9,50 €

Le soir et les samedi et dimanche midi 14,50 €

- **Formule Express du midi** Plat du jour, dessert du jour 13,50 €  
(uniquement du mardi au vendredi et hors jours fériés)

- **Formule Express du soir et Week end**, Plat du jour, dessert du jour 18,00 €  
(Tous les soirs du mardi au samedi et les samedi midi et dimanche midi hors jours fériés)

- **Formule Express du soir et Week end**, Entrée du jour, Plat du jour, dessert du jour 24,00 €  
(Tous les soirs du mardi au samedi et les samedi midi et dimanche midi hors jours fériés)

- **Formules au choix dans la carte**, servi midi et soir tous les jours

Entrée, plat 26,00 €

Plat, dessert 22,00 €

Entrée, plat, fromage ou dessert 30,00 €

Entrée, plat, fromage, dessert 34,00 €

Entrée, poisson, viande, fromage, dessert 48,00 €

Les plats non annoncés à la prise de commande dans une formule seront facturés à la carte

## Menu Epicurien

Pour tous les convives de la table hors enfant

Laissez-vous guider par le chef Ce menu n'est plus servi après 13h00 ou après 20h00

En Huit services hors boisson 65,00 €

En huit services avec boissons 4 verres de vin, 1 café 85,00 €

Petit Galland traditionnel 10,00€

Petit Galland Gourmand 19,00 €

Plat du chef et Glace maison (- de 12ans)

entrée, plat, dessert au choix (- de 12ans)



## Entrées

Ravioli ouvert de la mer 12,00 €

Terrine de Foie gras et sa gelée d'oignon 18,00 €  
(supplément de 6 € aux formules avec choix et petit Galland)

Salade gourmande 12,00 €

Tatare de saumon et son mélange de jeunes pousses 12,00 €

## Plats

Poisson du moment et rizotto au cantal 19,00 €

Mignon de Porc aux pleurotes 19,00 €

Pintade farcie crème de bleu d'Auvergne 19,00 €

Pavé de Rumsteck charolais et sa sauce au Vin 24,00 €  
(supplément de 6 € aux formules avec choix et petit Galland)

## Fromages

Assiette de fromage d'Auvergne 7,00 €

Faisselle fermière 5,00 €

## Desserts à commander en début de repas sinon il y aura de l'attente (≈20')

Variation de desserts 7,00 €

Tartelette aux fruits du moment, et sorbet 7,00 €

Dessert du jour 6,00 €

Prix net service compris

Notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes

Nous sommes membre du collège culinaire de France,  
**Tous nos plats sont élaborés Maison**



Nos viandes bovines, porcines, ovines proviennent du « Charollet » origine France

Nos volailles proviennent de chez « Allier Volailles » origine France