

	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI	Chiffonnade de saumon fumé à l'aneth, salade verte citronnée à l'huile d'olive Paleron de bœuf au vin rouge Carottes et polenta poêlée Mousse de fruits de saison et sa meringue	Salade de chou rouge aux noix de cajou et vinaigrette au sésame Crevettes sautées au curry Fondue de poireaux et nouilles de riz Pompe aux pommes HVE**
MARDI	Salade d'endives au bleu et brisures de noix Poisson frais et son huile au basilic Brocolis poêlés et tagliatelles fraîches Forêt-noire sans gluten	Velouté de panais au lard fumé Omelette aux pommes de terre et fines herbes Haricots verts à l'ail Salade de fruits frais de saison et son financier
MERCREDI	Salade d'avocats, thon et pamplemousse Escalope de dinde sauce colombo Poêlée de champignons de Paris et châtaignes Éclair au café	Restaurant fermé Menu à emporter pour les demi-pensions et pensions complètes Poireaux vinaigrette et ses câpres Lasagnes à la bolognaise aux légumes de saison et feuille de chêne Mousse aux fruits de saison
JEUDI	Mesclun et ses pignons de pin Truffade au Cantal AOP et son jambon cru Tartelette aux fruits de saison sans gluten	Restaurant fermé Menu à emporter pour les demi-pensions et pensions complètes Mousse de petits pois au fromage frais Osso-bucco de veau Gratin de blettes et riz pilaf Fromage du jour, salade verte et ses mendiants
VENDREDI	Tartelette de radis et sa mousse au lard Poisson frais à l'oseille Haricots beurre persillés et boulgour Figs rôties aux amandes effilées	Céleri râpé et sa vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Petit salé Carottes et lentilles Chocolat liégeois
SAMEDI	Salade de mâche aux croûtons à l'ail et jambon d'Auvergne Cuisse de canette aux raisins Navets glacés et crozets au sarrasin Crème brûlée au lait d'amande	Velouté de potiron et noisettes torréfiées Poisson frais à l'huile d'olive et au citron Épinards et petit épeautre du Velay Brunoise de fruits d'automne au sirop d'érable
DIMANCHE	Salade coleslaw Paëlla au poulet Île flottante et sa crème anglaise au lait d'amande	Salade de betteraves crues râpées, noix et chèvre Sauté d'agneau à l'orientale Petits légumes de saison et semoule Crème renversée et son biscuit

* La semaine 1 correspond aux dates suivantes : les lundis 05/10, 26/10, 16/11.
** Haute Valeur Environnementale.

NOS FORMULES

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 21 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 26 €

PLAT DU JOUR : 13,95 €

*Nos produits étant frais et issus de producteurs locaux,
la composition des plats peut varier selon les arrivages.
Merci de votre compréhension.*

	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI	Betteraves marinées aux graines de sésame Filet de loup et son beurre safrané Poireaux et risotto au parmesan Vacherin glacé	Velouté de courges aux éclats de châtaignes torréfiés Sauté de veau au paprika Poêlée de légumes de saison et boulgour Brochette de fruits de saison et son sabayon
MARDI	Carottes râpées et céleri aux raisins secs et sa vinaigrette au Xérès Couscous agneau et merguez (Légumes couscous, pois chiches et semoule) Mille-feuille	Salade de crevettes aux agrumes Émincé de bœuf à la moutarde Brocolis poêlés et quinoa Fromage du jour Salade verte et ses mendiants
MERCREDI	Duo de champignons à la grecque Potée auvergnate et ses légumes Brownie aux noix de pécan sans gluten et sa crème anglaise	Restaurant fermé Menu à emporter pour les demi-pensions et pensions complètes Haricots verts, olives noires, fêta et salade et sa vinaigrette aux épices Escalope de dinde "certifiée Auvergne" Fenouil braisé et freekeh Mousse chocolat poire
JEUDI	Salade de chou chinois et sa vinaigrette au gingembre Saucisse Haricots coco et carottes braisées Crème dessert au lait d'amande et son caramel au beurre salé	Restaurant fermé Menu à emporter pour les demi-pensions et pensions complètes Velouté de potiron et ses croûtons à l'ail Lasagnes au saumon et aux épinards Salade de fruits de saison et sa meringue
VENDREDI	Salade d'endives au jambon et aux pommes HVE** Joue de bœuf au cidre Butternut rôtie et pommes de terre boulangères Clafoutis aux fruits de saison sans gluten	Salade verte aux gésiers de volaille et pignons de pin Nouilles sautées aux crevettes et aux légumes Coupe glacée
SAMEDI	Mousse de lentilles corail au lait de coco et brunoise d'ananas Poisson frais à la ciboulette Poêlée de haricots verts et petit épeautre Paris-Brest	Brunoise de carottes cuites, effiloché de radis noir et sa vinaigrette au cidre Filet mignon de porc, sauce au miel de région Légumes de saison et quinoa Pomme au four aux noisettes torréfiées et son caramel au beurre salé
DIMANCHE	Salade verte aux croûtons Cuisse de pintade "certifiée Auvergne" à l'ancienne, cardes persillées et purée de patates douces Mousse au chocolat et fruits rouges	Velouté de cresson Poisson frais sauce vierge Comptée de choux et riz basmati Salade de fruits de saison et sa tuile aux amandes

* La semaine 2 correspond aux dates suivantes : les lundis 12/10, 02/11, 23/11.

** Haute Valeur Environnementale.

NOS FORMULES

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 21 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 26 €

PLAT DU JOUR : 13,95 €

Nos produits étant frais et issus de producteurs locaux, la composition des plats peut varier selon les arrivages. Merci de votre compréhension.

	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI	Houmous de pois chiches aux graines de sésame et ses toasts Blanquette de veau à la crème végétale Blettes au jus et polenta crémeuse Charlotte au chocolat	Velouté de légumes de saison et son espuma aux épices douces Feuilleté de fruits de mer Poêlée de fèves et pleurotes Carpaccio d'ananas au sirop d'érable
MARDI	Carpaccio de betteraves et copeaux de parmesan Poisson frais, sauce créole douce Carottes fondantes et spaghettis Tiramisu sans gluten	Poireaux vinaigrette mimosa Omelette aux herbes Duo de panais et patates douces Smoothie aux fruits de saison et son biscuit
MERCREDI	Salade verte aux pignons de pin Tartiflette à la crème végétale Duo de sorbets	Restaurant fermé Menu à emporter pour les demi-pensions et pensions complètes Soupe de poisson, croûtons et rouille Escalope de volaille à la milanaise et son coulis de tomates Petits légumes de saison et riz Crème dessert au lait d'amande et sa brunoise de fruits d'automne
JEUDI	Champignons de Paris et leur persillade Poisson frais aux amandes Gratin de courges et crozets de sarrasin Brochette de fruits et son sabayon à l'orange	Restaurant fermé Menu à emporter pour les demi-pensions et pensions complètes Pissaladière et salade verte Échine de porc au jus Poivrons grillés aux aromates et sa semoule Flan pâtissier
VENDREDI	Salade coleslaw Rôti de dinde "certifié Auvergne" et son jus Navets glacés et freekeh au cantal Fromage du jour Salade verte et ses mendiants	Salade de haricots verts, chiffonnade de saumon fumé et pignons de pin Bavette sauce au bleu Duo de céleri et quinoa pilaf Moelleux aux fruits de saison sans gluten
SAMEDI	Salade d'endives au bleu et concassé de noix Poisson frais à l'armoricaine Carottes braisées et riz pilaf Gâteau aux figues sans gluten	Cappuccino de lentilles et son émulsion safranée Carbonara au bacon Petits légumes et tagliatelles Poire pochée à l'anis étoilé
DIMANCHE	Salade à la niçoise Haut de cuisse de poulet rôti "certifié Auvergne" au sésame et son jus au citron vert Brocolis et boulgour Banana split	Mousse de betteraves au chèvre Rôti de veau au jus Poêlée de champignons et pommes boulangères Tartelette au citron sans gluten

* La semaine 3 correspond aux dates suivantes : les lundis 19/10, 09/11, 30/11.

NOS FORMULES

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 21 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 26 €

PLAT DU JOUR : 13,95 €



Nos produits étant frais et issus de producteurs locaux, la composition des plats peut varier selon les arrivages. Merci de votre compréhension.