

HÔTEL
DES
CARMES



AURILLAC

ENTRÉES



Entrée du jour (le midi en semaine) 5€

Velouté de Légumes aux Châtaignes 7€

Oeuf croustillant, Epinards & crème de Comté 9€*

Brick de Légumes épicés au Cantal 7€

Saumon Gravlax & Pesto d'herbes fraîches aux cacahuètes 8€

Cromesquis au Chorizo 9€*

A partager, Planche Jambon du Pays & Fromages AOP 19€



PLATS



Plat du jour ou Pièce de Boeuf Grillée (le midi en semaine) 13€

Boudin basque aux deux pommes 24€**

Burger de Boeuf VBF, crème de Cantal & lard paysan 22€*

Salade Cobb, Chicken, Onions, Blue & Bacon 20€

Magret de Canard entier rôti sauce Morilles 26€**

Suprême de Poulet à la Moutarde gratiné au Cantal 21€

Carpaccio de Boeuf au Parmesan, Pesto aux cacahuètes 19€

Pièce de Boeuf grillée, de Race, 300g 25€**

Pâtes Tomates séchées, Straciatella & Pesto 21€

Risotto crémeux aux Champignons frais & Parmesan 20€

Poisson du Jour (voir ardoise)



DESSERTS



Dessert du jour (le midi en semaine) 5€

Boule de Glace artisanale 2.50€

Planchette de fromages d'Auvergne AOP 8€

Notre Vacherin glacé 9€*

Mi cuit au Chocolat & crème Anglaise 9€*

Sablé crémeux Citron 8€

Crème brûlée 8€

Tarte Tatin & Boule Vanille 9€*



MENU ENFANT 12€

Supplément Soirée Etape: *+3€ **+4€ ***+8€

Cuisine élaborée par notre chef Matthieu Rouquier & son équipe

PRIX NETS - CHÈQUES NON ACCEPTÉS