

A la carte
Entrée 12€

Ardoise de charcuterie

Salade auvergnate

Pounti de la vallée

Plat 16€

Tripou du cantal

Tête de veau sauce Gribiche

Jambon cru maison Laborie

Plat 20€

Faux-filet de boeuf Salers et truffade

Truite vicoise(ail et persil)

Plat 28€

Ris de veau aux morilles

Escalope de foie gras poêlée

Noix de Saint Jacques

Fromage 7€

Desserts 9€

Bienvenue au Bel Horizon



HÔTEL
ESSENTIEL

RESTAURANT
GOURMAND

Nous vous proposons le *Menu du jour* du
Lundi au Samedi- uniquement le midi

MENU DU JOUR

Entrée-plat-dessert **18€**

Plat - dessert **15€**

Menu enfant **11€**



Menu plaisir 40 € 2 plats dessert
Menu gourmand 56€ 3 plats dessert

Salade gourmande foie gras et magret

ou

Ardoise de foie gras maison
(plaisir et gourmand)

Escalope de foie gras aux pommes

ou

Noix de saint jacques poêlée
(gourmand)(5€sup plaisir)

Faux filet de boeuf salers truffade

ou

Ris de veau aux morilles

Fromage de nos montagnes
(+ 3€ supplément)

A. Krüder

vacherin vanille sauce chocolat

ou

Assiette gourmande
(plaisir et gourmand)

Origine des viandes : France (Salers ou Aubrac)
Liste des allergènes sur demande

Menu Terroir 28 €
Plat-dessert 23 €

Pounti de la vallée et salade

ou

Terrine maison a la confiture d'oignons

ou

Soupe au fromage

jambon cru laborie truffade

ou

Saucisse cantalou

ou

civet de cerf aux châtaignes

ou

Faux-filet et truffade (*sup. 4€*)

truffade ou légume du moment

Assiette de fromages d'Auvergne

ou

Coupe du Puy Mary

(vanille, myrtilles, coulis de framboises)

ou

Dessert du moment

ou

Tarte a la tomme