HÔTEL DES CARMES

AURILLAC

ENTRÉES

Oeuf croustillant, Epinards & crème de Comté 9€*
Velouté de Potimarron, Châtaignes & Huile de Noisettes 8€
Tarte fine aux Champignons gratinés au St Nectaire 9€*
Salade de Poire rôtie, noix & Bleu d'Auvergne 8€
Terrine Maison, Cochon & Foie de Volaille 8€

A partager, Planche de Jambon d'Auvergne & Fromages AOP 19€

PLATS

Cocotte de Boeuf Bourguignon 20€
Saucisse d'Auvergne grillée au jus, truffade 19€
Côte de Cochon fermier 300g, sauce moutarde à l'ancienne 23€*
Salade Cobb, Poulet, oignons frits, Bleu d'Auvergne & Bacon 21€
Pièce de Boeuf de race grillée 300g 25€**
Courges & Légumes d'automne gratinés au Cantal 19€
Magret de Canard entier rôti sauce Morilles 26€**
Suprême de volaille Fermière rôtie, sauce Forestière 20€
Risotto crémeux, Potimarron, parmesan & Noisettes grillées 22€*
Poisson du Jour (voir ardoise)

Un accompagnement au choix (le deuxième 4€):
Frites, Légumes poèlés,Truffade, Pâtes, Salade verte

DESSERT

La Boule de Glace artisanale 2.50€, les deux 5€, les trois 7€
Planchette de Fromages d'Auvergne Aop 8€
Le Vacherin glacé des Carmes 10€*
Moelleux au Chocolat & Poire rôtie 9€*
Pavlova aux Fruits d'Automne 8€
Crème brûlée à la vanille 8€

MENU ENFANT 12€
Supplément Soirée Etape: *+3€ **+4€ ***+8€

Cuisine élaborée par notre chef Matthieu Rouquier & son équipe

PRIX NETS - CHÈQUES NON ACCEPTÉS