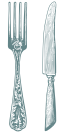


HÔTEL
DES
CARMES



AURILLAC



ENTRÉES



Oeuf croustillant, Epinards & crème de Comté 9€*

Poireaux mimosa, sauce mousseline 8€

Saumon gravlax 9€*

Terrine Maison, Cochon & Foie de Volaille 8€

Petite salade de Chèvre chaud aux noix 8€

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



PLATS



Jambon du Pays IGP & Truffade 19€

Salade Cobb, Poulet, oignons frits, Bleu d'Auvergne & Bacon 21€

Salade de Chèvre Croustillant, lard paysan & Noix 19€

Tartare de Boeuf Classique 20€

Belle Pièce de Boeuf de race grillée 300g 25€**

Magret de Canard entier rôti sauce Morilles 26€**

Ballotine de volaille Fermière rôtie, sauce Forestière 20€

Risotto crémeux & Légumes grillés, copeaux de Cantal 22€*

Poisson du Jour en suggestion



Un accompagnement au choix (le deuxième 4€):
Frites, Légumes poêlés, 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€*

Mi cuit au Chocolat & sa boule de Glace 9€*

Sablé crémeux citron 8€

Coupe de Fraises Fraîches, Chantilly & Sablé 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