

NOS GRATINADES 14.00€

Pommes de terre ou pâtes (au choix).

GRATINADE DE BRESSE

Crème, poulet***, Fourme d'Ambert, Cantal.

GRATINADE D'AMBERT

Crème, jambon cru pays, cantal, Fourme d'Ambert.

GRATINADE BOURBONNAISE

Crème, champignons*, jambon blanc, cantal, St Nectaire.

GRATINADE DU SICHON

Crème, cabillaud fumé*, Cantal.

GRATINADE AUVERGNATE

Crème, jambon cru, cantal, Saint Nectaire.

GRATINADE PARISIENNE

Crème, saumon frais*, cantal, moules farcies***.

GRATINADE THERMALE

Crème, légumes grillés**, comtesse de Vichy.

GRATINADE DE BOURGOGNE

Crème, légumes grillés**, cantal, escargots persillés.

GRATINADE DE LIMAGNE

Crème, cantal, lardons grillés, oignons, Gaperon de brebis.

GRATINADE VENICIENNE

Mozzarella di bufala, légumes grillés, parmesan.

NEW

Crème : préparation à base de crème fraîche, fromage blanc, sel poivre, moutarde à l'ancienne.



NOS FONDUES AUVERGNATES 16.00€

LA CLERMONTOISE

Cantal jeune et gaperon de brebis en fondue

LA BELLERIVOISE

Cantal jeune et Fourme d'Ambert en fondue

LA RIOMOISE

St Nectaire et Fourme d'Ambert en fondue

LA VICHISSE

Comtesse de Vichy et St Nectaire en fondue

LA SICHONAISE

Cantal jeune et St Nectaire en fondue.



Toutes nos fondues sont accompagnées de pommes de terre** au four, salades mélangées, légumes grillés** et (au choix) charcuterie pays ou saumon fumé.

* Produit frais

** Produit ou Légume frais préparé en cuisine

***Produit surgelé

MAJ : 01/2018