

# Côté Resto



## Menu Plaisir

**27.50€** (Entrée + plat + dessert)

**22.50€** (Entrée + plat) **ou** (Plat + dessert)

### Entrées 11 euros

- Risotto de la mer, coques, moules et coulis de crustacés
- Croustillant de Saint-Nectaire, mélange de jeunes pousses, vinaigrette au miel

### Plats 18 euros

- Filet de cabillaud cuit sur peau, polenta crémeuse au pesto vert
- Suprême de pintade au cidre et pommes caramélisées

### Fromages 5.50 euros

- Assiette de Fromages d'Auvergne

### Desserts 7.00 euros

Pour votre confort, merci de choisir votre dessert lors de la prise de commande

- Crémeux fruit de la passion, shortbread à la vanille et éclats de meringue
- Financier cacahuète et chocolat, mousse caramélia et tuile grué de cacao
- Café gourmand (trop généreux) sup 3€ sur

## Menu Gourmand

**35.00€** (Entrée + plat + dessert)

**29.00€** (Entrée + plat) **ou** (Plat + dessert)

### Entrées 17 euros

- Foie gras au naturel et escalope laquée au miel
- Carpaccio de Saint-Jacques aux fruits de la passion et copeaux de parmesan

### Plats 22 euros

- Filet de Bar cuit à court mouillement et légumes croquants
- Pavé de filet de bœuf en habit de champignons, jus réduit

### Fromages 5.50 euros

- Assiette de Fromages d'Auvergne

### Desserts 8.00 euros

Pour votre confort, merci de choisir votre dessert lors de la prise de commande

- Ananas rôti, sablé au cacao et ganache montée noix de coco
- Volcan à la verveine verte du Puy, magma à la framboise
- Café gourmand (trop généreux)



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits frais bruts.  
Nous travaillons uniquement des produits de première fraîcheur, des changements peuvent avoir lieu suivant l'arrivée du jour.



Prix nets TTC dont 10% de tva – service compris – hors boissons.