

# GROUPE

## MENU 22<sup>€90</sup>

*A partir de 8  
(pour la totalité du groupe  
et réservation obligatoire)*

### Tapas du chef

+

**Aligot à volonté et Truffade à volonté**

### Plus de plaisir:

<b>CHIPOLATA</b> de porc de montagne d'Auvergne (± 60g)	+ 1 <sup>€50</sup> _____
<b>SAUCISSE</b> de porc de montagne d'Auvergne (± 160g)	+ 2 <sup>€90</sup> _____
<b>JAMBON</b> de pays d'Auvergne Capelin	+ 2 <sup>€90</sup> _____
<b>ÉCHINE</b> de porc séchée	+ 2 <sup>€90</sup> _____
<b>TRIPOU</b> d'Auvergne (1 pièce)	+ 3 <sup>€10</sup> _____
<b>BOUDIN NOIR</b> en croustade (± 130g)	+ 4 <sup>€30</sup> _____
<b>BOUDIN BLANC</b> au foie gras en croustade (± 130g)	+ 4 <sup>€30</sup> _____
<b>ANDOUILLETTE</b> tirée à la ficelle (porc) (± 150g)	+ 5 <sup>€10</sup> _____
<b>ANDOUILLETTE</b> confit de canard (veau & canard) (± 180g)	+ 5 <sup>€10</sup> _____
<b>ANDOUILLETTE</b> à la fraise de veau (veau) (± 150g)	+ 5 <sup>€10</sup> _____
<b>SUPRÊME DE POULET FERMIER</b> (± 170g)	+ 5 <sup>€10</sup> _____
<b>PAVÉ DE BŒUF AUBRAC</b> grillé fleur de sel (± 180g)	+ 6 <sup>€50</sup> _____

Bleu:                      Saignant:                      A point                      Bien cuit

+

### Dessert

voir présentoir

Tarif sujet à modification sans préavis - Service Compris - Boisson non comprise