

Menu du Terroir

Bavarois de betterave à l'huile de noisette de Blot,
crème ciboulette

Betroot bavarois with hazelnut oil and chive cream

Jambon d'Auvergne

Cured Auvergne ham **Porc des Combrailles
(Puy-de-Dôme)**



Omble de fontaine, réduction Saint Pourçain,
lentilles verte du Puy et échalote confite

Fresh-water salmon in flavoured local red wine sauce, local lentil and shallot confit

Suprême de pintade en crème de Saint-Nectaire,
pomme Anna et raves **Pintade fermière d'Auvergne**

Guinea fowl breast in local cheese cream sauce, Anna potatoes and glazed turnip

Tripe moutardée à la façon de ma grand-mère
Home-made tripe cooked in mustard and white wine sauce



Tripe : bœuf d'Auvergne Rhône Alpes

Plateau de fromages ou fromage blanc

Cheese platter or fromage frais
ou

Les desserts du jour

Choice of desserts
ou

Café gourmand (supplément 3 €)

Gourmet coffee (+ 3 €)

Menu à 26,50 € : entrée, plat, fromage ou dessert

Menu à 31 € : entrée, plat, fromage et dessert

mes
Sélections
du Terroir



Menu Pariou

Goujonnette de dorade, soja et sésame,
pousses d'épinard (15 mn*)

Thin fillets of gilt-head bream
in soya sauce with sesame and baby spinach leaves



Filet de canard parfum vanille,
étuvée d'endive **Canard de Vendée**

Vanilla flavoured duck breast and slow-simmered chicory



Croustillant praliné – chocolat au lait,
douceur passion - fève de Tonka

ou

Café gourmand

Bœuf d'Auvergne Rhône Alpes

Menu à 35,80 €



Menu Puy de Dôme

Langoustines, velouté de chou fleur et tuile noisette (15 mn*)

Dublin Bay Prawns, cream of cauliflower and hazelnut lace biscuit

Terrine de foie gras marbré de poires au vin et épices fruitées,
brioche maison **Foie gras de Limagne**

Foie gras terrine and pear poached in red wine, home-made brioche



Filet de sandre, fenouil et poitrine fumée, compotée d'oignon

Fillet of pickerel, fennel cooked with smoked belly of pork, stewed onion

Médailon de veau au beurre vert et escargots,

Veau d'Auvergne Rhône Alpes mousseline de céleri

Veal medallion in green butter with snails, celeriac fine mousse

Contre-filet mariné au vinaigre balsamique,

Bœuf d'Auvergne Rhône Alpes pâtes fraîches maison aux girolles
Pan-fried sirloin-steak marinated in balsamic vinegar,
home-made fresh home-made pasta with chanterelle mushrooms



Plateau de fromages ou fromage blanc

Cheese platter or fromage frais
ou

Financiers noisette, pomme pochée et mousse caramel

ou

Café gourmand

Menu à 42 € : entrée, plat, fromage ou dessert

Menu à 46,50 € : entrée, plat, fromage et dessert

En dehors des dimanche et fériés à midi, nous proposons aussi le *Menu du jour* à 19,80 € et une formule entrée + plat ou plat + dessert à 15,80 €

Le Relais des Puy pour vos dîners en tête à tête, vos repas d'affaires, vos soirées étapes, vos baptêmes, communions, anniversaires...

Prix nets hors boisson / Net prices, drinks excluded

Nous prenons les commandes de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h00. **Fermeture du restaurant à 15h00 et à 22h30**

Le Relais des Puy, sept générations d'innovation. Tél. +33 (0) 473 62 10 51. www.relaisdespuy.com



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS