

Menu du Terroir

Pressé de boudin noir aux haricots rouges,
crème d'oignon caramélisé et chips de lard

Pressed black pudding with red beans,
caramelised onion cream and bacon chips

Jambon d'Auvergne

Cured Auvergne ham

**Porc des Combrailles
(Puy-de-Dôme)**



Filet de truite fario, julienne pourpre de raves en aigre doux,
ragoût de lentilles vertes

Fillet of fario trout, sliced purple turnip in sweet and sour sauce,
green lentil stew

Porc des Combrailles

Pavé d'échine de porc glacé aux myrtilles,
gâteau de chou fleur, croustilles de choux de Bruxelles

Blueberry glazed pork loin, cauliflower cake, Brussels sprouts chips

Tripe moutardée à la façon de ma grand-mère

Home-made tripe cooked in mustard and white wine sauce

Tripe : bœuf français



Plateau de fromages ou fromage blanc

Cheese platter or fromage frais

ou

Les desserts du jour

Choice of desserts

ou

Café gourmand (supplément 3,20 €)

Gourmet coffee (+3,20 €)

Menu à 29,50 € : entrée, plat, fromage ou dessert

Menu à 34,50 € : entrée, plat, fromage et dessert

Menu Pariou

Panacotta au lait d'amande, panais,
agrumes et coulis d'épinard

Panacotta with almond milk, parsnips, citrus and spinach
coulis



Petit épeautre AB d'Auvergne



Risotto de petit épeautre de la ferme
de la Pereire aux trompettes,
butternut rôti au thym et à l'ail

Spelt risotto with trumpet mushrooms,
roasted butternut with thyme and garlic



Carré chocolat citron,
cubes d'ananas et gelée à la coriandre

ou

Café gourmand

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

Menu à 36 € : entrée, plat, fromage et dessert



Menu Puy de Dôme

Escargots et champignons du moment persillés,
tombée d'endive et vinaigrette iodée

Snails and mushrooms with parsley, chicory and iodized vinaigrette

Foie gras en médaillons marbrés au balsamique,
confit de poire, muffin aux cranberries

Home-made foie gras marbled with balsamic, pear confit, cranberry muffin



Foie gras de Limagne

Pavé de cabillaud nacré,
condiment croquant citron et jambon d'Auvergne,
galette de pomme de terre et roquette

Cod, crunchy lemon condiment and Auvergne ham, potato pancake and rocket salad

Magret de canard, mousseline de potimarron,
"crumble" de marrons au cumin, jus à la sauge

Duck breast, pumpkin mousseline, chestnut crumble with cumin, sage juice



Canard de Limagne

Plateau de fromages ou fromage blanc

Cheese platter or fromage frais

ou

Cœur de pomme caramélisée à la fève tonka,
arlette et glace mascarpone

ou

Café gourmand

Menu à 47 € : entrée, plat, fromage ou dessert

Menu à 52 € : entrée, plat, fromage et dessert

en dehors des dimanche et fériés à midi, nous proposons aussi le *Menu du jour* à 22 € et une formule entrée + plat **ou** plat + dessert à 18 €

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

