

le restaurant vous propose



Les p'tits plats du chef

#INCONNU!

#INCONNU!



Lundi 08/12

Mardi 09/12

Mercredi 10/12

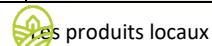
Jeudi 11/12

Vendredi 12/12

MIDI

ENTREE	betterave en salade		terriner de campagne		friand aux fromage		surimi		macédoine tomate saint-flour primeur	
PLAT	saute porc boucherie pierrefort		ravioles au fromage		jambon grillé		poulet au cidre volaille vey		gratin de poisson	
ACCOMPAGNEMENT	blé		salade		carottes vichy saint-flour primeur		pâtes		semoule	
PRODUIT LAITIER	yaourt gaec du parilou				fromage fromagerie des monts du cantal		fromage fromagerie des monts du cantal		yaourt gaec du parilou	
DESSERT	fruits saint-flour primeur		tartelette aux fruits		fruits		riz au lait du pérou		salade de fruits	

ENTREE	jambon sec		tomates		velouté potiron domaine de l'absurde			
PLAT	poisson pané		tarte au fromage		croissant au jambon			
ACCOMPAGNEMENT	pâtes		galettes de légumes		salade			
DESSERT	fromage fromagerie des monts du cantal		yaourt saint-flour primeur		compote			



Les produits locaux



Le 'Fait Maison'

Les produits biologiques



Les produits végétariens

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit ! Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues en eu

fournisseurs locaux: boucherie Mas,boucherie dutrevis,boulangerie leroy,saint-flour primeur,fromagerie des monts du cantal,volaille vey,légumes bio ladinhac

newrest
restauration