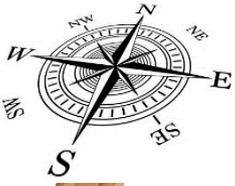


Menu des Quatre Vents

entrée/plat/dessert

30 €



Formule entrée+plat ou plat+dessert
25 €

Formule entrée+dessert 18 €

Velouté de châtaignes et croustillant de lard

Salade de chèvre chaud, magret fumé maison

Assiette de charcuterie de Pays

Foie gras maison au caramel de verveine supp 4 €

Faux Filet (bœuf de Haute-Loire)

Caillette au chou, sarrassou

Filet de truite saumonée au thym

Supplément fromage au choix 4 €

Dessert (à choisir dans l'encart nos desserts)

ou glace 2 boules

Supplément 2.50 € pour Coupe glacée



Menu Enfant 12.50€

Steak haché ou nuggets de poulet / frites
Ou Penne à la bolognaise

1 boule de glace + le p'ti sirop

Nos plats à la carte

Faux filet (bœuf de Haute-Loire) 21 €

Entrecôte (bœuf de Haute-Loire)
au beurre maitre d'hôtel 24 €



De Février à Juin nous
vous proposons le bœuf
Fin Gras du Mézenc

Filet de truite saumonée à l'huile
d'olive et au thym 21 €

Tajine d'agneau de Hte-Loire aux
légumes d'hiver et penne au basilic
19.50 €

Les Grandes Salades

Chèvre chaud aux lardons 16 €

Périgourdine Foie gras sur toast, magret fumé
maison et gésiers 23.00 €

Ardéchoise pomme de terre, caillette tranchée,
fromage blanc assaisonné, chiffonnade de jambon
de Pays 19 €





Les spécialités de montagne

Tartiflette au reblochon AOP, salade verte 16 €

Croute gratinée
pain, jambon sec de
Pays et reblochon
12.50 €

La Planch'Apero
à partager
7.00 €/part

La Planche de
Charcuterie locale
15 €

La Planche du Berger
charcuterie et fromage 18 €

La reblochonnade sous la braise



Faites fondre vous-même le reblochon sous la braise.
Un petit gout de braisé qui fait la différence!

½ reblochon AOP, pommes de terre vapeur,
charcuterie de Pays et salade verte

(minimum 2 personnes, prix par personne)

26.00 €/personne

Supplément ½ reblochon : 7.00 €

Fondue Auvergnate

Tomme de montagne,
Cantal, Bleu du Mézenc
Servie avec pomme de terre
et salade verte

Minimum 2 personnes
Prix par personne :



Trois fromages : 18 €

Aux cèpes : 21 €

Mont Mézenc

(avec charcuterie) : 26 €

Assiette de fromage sec 7€

Faisselle au lait cru de Hte-Loire
crème ou coulis de fruit 4.50 €

Nos desserts maison 7 €

- Tiramisu aux poires et marrons
- Crème brûlée à la verveine du Velay
- Tarte Tatin aux pommes déglacée au Calvados, glace vanille
- Moelleux au chocolat, sorbet gentiane et coulis de fruit

