

Côte vins

Blanc

Saint Pourcain	verre 3,8€	37,5cl 11€	75 cl 18€
Val de Loire IGP bio chenin de jardin			75cl 21€
Chablis 2018 AOC brocar		37,5cl 21€	75cl 35€
Coteaux du layons Chamteloup		75 cl 28€	
809 chardonnay aop Cote D'auvergne			19€
La légendaire Cote D'auvergne		75 CL 39€	

Rouge

Saint pourcain	37,5cl 11€	75cl 18€	verre 3,8€
Châteauguay les amandiers		75cl 22€	
Saint-Nicolas de Bourgueil		37,5cl 15€	75cl 24€
Saint-Émilion haut saint Brice			75cl 36€
Pic Saint-Loup Languedoc		75cl 28€	

Rosé

Saint pourcain	37,5 11€	75cl 18€	le verre 3,80€
Effet de fun aoc auvergn			75 c l 21 €
Côtes de Provence la vie en rose		75 cl	25,50€
Le puy de corren aoc auvergn		75 cl	19 €

Champagne

Propriétaire Montaux		75 cl	39€
Taittinger brut		75 cl	69 €

Demandez notre carte des vins si vous souhaitez plus de choix

BIENVENUE AU BEL HORIZON



HÔTEL
ESSENTIEL

RESTAURANT
GOURMAND

SUGGESTIONS DU JOUR LE MIDI

ENTRÉE PLAT DESSERT 17€

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT 14€

NOUS VOUS PROPOSONS LE MENU DU JOUR DU LUNDI AU SAMEDI



Menu terroir 26€

Plat dessert 22 €

terrinerie à la confiture d'oignons

Ou

salade au croustillant de cantal et jambon

truite vicoise (ail et persil)

Ou

jambon Laborie truffade

ou

tripou de la vallée

ou

faux filet salers truffade (+4 €)

fromage

Ou

Tarte du moment

Menu plaisir 39 €

ardoise de foie gras et condiment

Ou

Escalope de foie gras poêlée aux pommes

pièce de bœuf aux cèpes truffade

Ou

Ris de veau aux morilles

ou

homard au banyuls

Dessert au choix

Choix a la carte

Entrées 11 €

soupe au fromage
ou
Salade auvergnate

Plat 18 €

Faux filet de bœuf salers truffade
OU
Escalope de foie gras et pommes

Plat 26€

Homard rôti au banyuls
ou
Ris de veau aux morilles

Fromage 5€

Desserts 8€

Tarte du moment

Cornet de vic chantilly et coulis

Glace ,sorbet chantilly (avec alcool + 3€)

dessert du moment