A la carte

Entrée 12€

Ardoise de charcuterie
***
Pounti de la vallée
***
Melon au jambon
***
Salade auvergnate

Plat 16€

Tête de veau sauce gribiche
***
Tripou du cantal
***
cuisse de grenouille en persillade

Plat 20€

Faux-filet de boeuf Salers et truffade
***
Truite fario du ganel
***
Dos de saumon doré au cantal doux

Plat 28€

Ris de veau aux morilles
****
Escalope de foie gras poêlée

côte de boeuf (1Kg) 58€

Fromage 7€

Desserts 9€

Bienvenue au Bel Horizon

Logis
HÔTEL ESSENTIEL
RESTAURANT GOURMAND

Nous vous proposons le *Menu du jour* du Lundi au Samedi- uniquement le midi

MENU DU JOUR

Entrée-plat-dessert ***18€***

Plat - dessert ***15€***

Menu enfant **11€**

Menu plaisir 40 €
Menu gourmand 56€

Salade gourmande
ou
Salade de saumon mariné aux agrumes
(plaisir et gourmand)

****

Escalope de foie gras poêlée
ou
Dos de saumon doré au cantal doux
(gourmand)

****

Faux filet de boeuf salers
ou
Ris de veau morilles
(plaisir et gourmand)

****

Fromage de nos montagnes
(+ 3€ supplément)

****

Parfait verveine et chocolat
ou
Assiette gourmande
(plaisir et gourmand)

Origine des viandes : France (Salers ou Aubrac)
Liste des allergènes sur demande

Menu Terroir 28 €
Plat-dessert 23 €

Pounti aux pruneaux et salade
ou
Terrine à la confiture d'oignons
ou
Salade auvergnate
ou
Melon au jambon d'auvergne

****

Jambon cru maison Laborie
ou
Saucisse cantalou
ou
Faux-filet et truffade ***(sup.4€)***
ou
Tête de veau

****

Assiette de fromages d'Auvergne
ou
Coupe du Puy Mary
(vanille, myrtilles, coulis de framboises)
ou
Tarte amandine aux **Myrtilles** ou à la **tome**