

Menu Terroir 28 €
Plat-dessert 24 €

Salade Auvergnate

ou

Assiette de charcuterie

ou

pounti de la vallée et salade

Tete de veau Sauce Gribiche

ou

Blanquette de veau et truffade

ou

Faux-filet et truffade (*sup. 4€*)

ou

saucisse cantalou truffade

Assiette de fromages d'Auvergne

ou

Cornet de vic coulis de framboise

ou

tarte du moment

Menu
PLAISIR 42€(2 plats)
GOURMAND 54 €(3 plats)

Salade gourmande foie gras et magret fumé

Noix de saint jacques poêlées

ou

Escalope de foie gras pomme
et Champignons

faux filet de boeuf truffade
ris de veau au morilles

Vacherin vanille chocolat

ou

dessert du moment

A. Krüjder

Suggestions pour le repas

Coupe de champagne	10 €	La coupe
chambre d amour gascogne doux	8€	Le verre 12CL
chardonnay Sec	7€	verre 12cl
pinot noir	5,5	verre

A la carte
Entrée 11€

Ardoise de charcuterie

Pounti de la vallée et salade

Salade jambon et croustillants de fromage
Plat 16€

saucisse truffade

Jambon Cantalou truffade

tete de veau sauce gribiche

Plat 23€

Faux-filet de boeuf Salers et truffade

Saint-jacque poêlées
Plat 28€

Ris de veau aux morilles
ou
escalope de foie gras poêlée

Fromage 6€

Desserts 8€
dessert du jour

Cornet de vic chantilly

Tarte aux myrtilles

Glace, sorbet (avec alcool +2€)

Bienvenue au Bel Horizon



HÔTEL
ESSENTIEL
RESTAURANT
GOURMAND

Nous vous proposons
(sauf samedi dimanche)

Le Menu du jour 18€
ou
plat dessert 15 €

Menu enfant 11€

