

La carte de saison du Bel Ami

Le Chef Stéphane Goncalves vous propose

Les entrées



Foie gras de canard et compotée de figues, tranche de pain grillé	16 € *
Melon et jambon cru d'Auvergne	14 €
Sashimi de saumon, petite salade et wasabi	16 €
Tartare de tomate et Mozzarella Bufala au pistou	16 €
César salade « façon auvergnate » (salade, poulet, fourme d'Ambert, Cantal, œuf dur)	14 €

Les plats



Potée auvergnate de canard et poitrine fraîche	19 €
Suprême de volaille farci aux champignons du moment	19 €
Contre Filet grillé, jus au vin de Madargue	18 €
Omble chevalier de nos lacs, cuit meunière	23 €
Filet de rouget poêlé, huile d'olive et citron	20 €

Les Garnitures

- Pomme de terre écrasée à l'huile d'olive
- Poêlée de légumes du moment
- Rizotto crémeux
- Frites

Les fromage & desserts



Plateau de fromages du Pays	11 €
Fromage blanc à la crème épaisse	8 €
Minestrone de fraises à la menthe, sorbet fraise	10 €
Moelleux au chocolat noir, glace à la pistache	10 € *
Vacherin vanille & framboise, crème battue vanillée	10 €
Assortiment de glaces et sorbets artisanal	10 €
Crumble aux pommes	

Les menus dans la carte

- 1 entrée + 1 plat + 1 fromage ou dessert 28 €
- 1 entrée + 1 plat 25 €
- 1 plat + 1 fromage ou dessert 22 €

* Concerné par la baisse de TVA