

Les entrées de saison & les grands classiques de la maison

La salade tiède de Lentilles vertes du Puy,
« depuis 1966 ... » 12

Warm green lentils salad with bacon strips

Velouté de Châtaigne du Seyrole, quenelle de
chèvre frais en persillade 12

Girolles Soup

Nos Œufs bio, mayo à l'ail noir de Billom, œufs
de saumon Kaviari, nid de poireaux frits 13

Organic Eggs & Mayo, black garlic, leeks and salmon eggs

Volcan de pied de cochon en croute de
noisettes, embeurrée de chou 14

Parsley Pig trotters vulcano, crumb Hazelnut & green cabbage

Cassolette lutée d'Escargots du Velay, fourme
d'Ambert et crémeux de Topinambour 15

Snails, blue cheese and Jerusalem artichoke

Les charcuteries de nos terroirs, seul ou à partager

L'assiette de Jambon d'Auvergne de la maison
Laborie à la trancheuse, 13/24

Auvergnese Ham

Le petit bocal de terrine maison 11

Home made terrine paté

L'assiette de saucisse sèche 10

Dry saucisson

La belle planche à partager 26

To share, charcuterie selection

L'assiette VG !

Cocotte de légumes de saison cuisinés 18
avec dégustation d'aligot 22.50

The VG, seasonal vegetables (side aligot in option)

Notre plat signature

Lièvre à la Royale à la façon d'A. Carême 49

Hare, duck leaver & truffle

Le veau fermier du Ségala

La Noix cuite à basse température, purée
de Châtaignes et grand-mère, jus court 25

Ségala Veal, chestnut mashed potatoe, juice

Le Poisson, pêche responsable

Filet de Rouget Grondin Perlan, panier de
légumes racines, jus serré aux Cèpes 25

Gurnard, Autumn vegetables & mushroom juice

Les viandes accompagnées d'Aligot à la tome fraîche de l'Aubrac

Saucisse de Parlan & Aligot 20

Countryside Sausage

Pavé de Bœuf de Salers, jus de viande, Aligot 27

Pan fried Beef steak

Les belles pièces à partager à deux, Aligot

Côte de Bœuf, Salers ou Aubrac

ou Côte de Veau fermier du Ségala

88 pour 2 personnes

Prime Rib Beef or Veal for 2 to share

Vous préférez votre Aligot Truffé : supplément de 4,5

Supplément pour une deuxième garniture : 4,5

Les desserts

*L'assiette dégustation de nos fromages
auvergnats - Saint Nectaire – Fourme d'Ambert –
Tome de Laguiole grand affinage 13*

Cheese selection

Les incontournables de l'Ambassade et les accords met/vin pour accompagner :

Notre « fameuse » Mousse au chocolat 11

Le verre de Maury, Mas Amiel, 20 ans 9€

Our famous chocolate mousse

Crème brûlée à l'Ail Noir de Billom 12

Le verre Viognier sur Lie, Vin & Pic, 2017 9€

« crème brûlée » black garlic flavour

Ma « crêpe Ginette », comme une Suzette ...
mais auvergnate ! 14

Le verre de Gentiane "la fourche du diable" 9€

Ginette pancake, with gentiane liquor and grapefrute

Le dessert du moment

Le dessert aux fruits de saison de
Yannick Colombi, marché de Rodez 13

Seasonnal fruit dessert upon our local producer delivery

Le trio de desserts « gourmands »

Avec un café 11

Avec un crème, un Thé ou une Infusion 12

Avec une Prune d'Auvergne (2cl) 13

3 mini desserts with ... café, tea or Prune alcohol

Un Menu autour de l'Ail noir de Billom 49

Une aventure sens dessus dessous

En entrée, les Œufs bio du Cantal,
mayonnaise à l'ail noir de Billom,
œufs de saumon Kaviari & nid de poireaux frits

En plat, Pavé de Veau fermier du Ségala,
cuit à basse température,
Aligot & crème à l'ail noir de Billom

En dessert, notre Crème brûlée
à l'Ail Noir de Billom

L'ail noir est un produit de tradition asiatique, aux vertus thérapeutiques reconnues depuis des centaines d'années qui s'est invité depuis quelques années dans la gastronomie française pour ses qualités gustatives.

Le notre est produit en Auvergne, avec de l'ail rose de Billom, par Laurant Girard, qui le cuit plusieurs semaines dans des fours. Remarquable par ses saveurs complexes et étonnantes, sa texture comme sa richesse aromatique, l'ail noir de Billom se décline en permanence dans nos recettes, aussi bien salées que sucrées et magnifie les produits d'Auvergne qui l'accompagnent.

Testez l'aventure d'un menu intégralement construit autour de ce produit unique et incomparable ... et chamboulez vos sens !