



CABANES CHÂTEAUX
LE PEYDÉBÉ
— AUVERGNE —

Les menus restaurant

39 €

Entrée, fromages, dessert
ou plat, fromages, dessert

49 €

Entrée, plat, fromages,
dessert

Par personne

ENTREES

Foie gras de canard et son chutney de figues

Foie gras de canard, chutney de figues

Salade Peydébé de la terre et son croquant de fourme d'Ambert

FAIT MAISON

Vinaigrette citronnée au miel

Salade, émincé de poireaux, graines de sésame, feuille de brik, noix, fourme d'Ambert, jambon d'Auvergne, assaisonnement

6 escargots à la bourguignonne

Escargots Lucorum préparés à base de beurre, de persil et d'ail

Tartare aux deux saumons

FAIT MAISON

Saumon frais, saumon fumé, herbes aromatiques, assaisonnement

Carpaccio de betteraves rouges, écrasé de féta aux herbes

FAIT MAISON | VÉGÉTARIEN

Betteraves rouges, féta, roquette, noix, assaisonnement

PLATS

Carpaccio de bœuf et copeaux de Cantal entre-deux

Bœuf, Cantal entre-deux, mâche, noix, pommes de terre grenaille, assaisonnement

Rouleaux de feuilles de vigne, farce balkanique à la viande

FAIT MAISON

Feuilles de vigne, viande de porc, riz, tomates, assaisonnement

Moussaka gratinée au Cantal entre-deux

FAIT MAISON

Viande de bœuf, aubergines, pommes de terre, oignons, huile d'olive, tomates, crème fraîche, Cantal jeune, assaisonnement

Moussaka Végétarienne gratinée au Cantal entre-deux

FAIT MAISON | VÉGÉTARIEN

Aubergines, pommes de terre, soja, carottes, poivrons, oignons, champignons, huile d'olive, tomates, crème fraîche, Cantal jeune, assaisonnement

FROMAGES D'Auvergne AOP INCLUS

DESSERTS MAISON

Tiramisu caramel beurre salé et crumble de spéculos / noisettes

Panna cotta à la verveine et coulis de fruits rouges

Cœur coulant chocolat et crème anglaise

Crème brûlée au Birlou

Salade de fruits frais

NOTRE PAIN MAISON

Cuit sur sole

Farine artisanale, locale et bio