

# La terrasse des Célestins

Vivante, conviviale, gourmande, chaleureuse, contemporaine, savoureuse...

Ouverte du lundi au dimanche de 12h à 14h et de 19h à 22h

## LES ENTRÉES

### L'œuf - 13€

*Crèmeux de courgette au miso, pignons de pin, chèvre, sauce vierge, écume d'amande*

### La tomate (petite) - 17€

*En carpaccio, tomates d'antan, burrata crémeuse, basilic, oignons rouges, parmesan, roquette et pesto.*

### Gravlax de truite - 15€

*Truite gravlax aux baies maison, leche de tigre à la pistache, petites groseilles maquereaux, chlorophylle et salade d'herbes*

### Saumon fumé - 18€

*Crème acidulée, blinis, salade verte*

### Tataki de bœuf - 16€

*Cœur de rumsteak mariné, sauce chimichurri maison, sésame, harissa de fraise*

### Vitello tonnato - 19€

*Sous-noix de veau en cuisson basse température, crèmeux de thon, câpres à queue, parmesan, herbes et kumquats confits*

### Planche de charcuteries - 17€

*De nos producteurs locaux du Cantal*

## LES PLATS

### Gratin de ravioles du Dauphiné - 22€

*Raviole du Dauphiné au fromage Label Rouge, tomates cerises, feta, olives noires*

### La tomate - 24€

*En carpaccio, tomates d'antan, burrata crémeuse, basilic, oignons rouges, parmesan, roquette et pesto.*

### Le burger - 24€

*Pain brioché à la tomme maison, haché de bœuf du Cantal 150 g, sauce Mornay, Cantal entredeux, guacamole, cornichons et oignons rouges*

### La volaille fermière d'Auvergne - 26€

*Suprême de volaille fermière Label Rouge 240 g, jus de viande*

### Filet d'omble chevalier - 26€

*Poêlé à la nacre, pièce de 190 g, sauce poisson*

### Filet de bar - 29€

*Sauce vierge*

### Filet de bœuf Aubrac - 44€

*Viande de bœuf de nos producteurs du Cantal 160 g, jus de viande*

### Tomahawk de veau (présenté entier sur du foin) - 57€

*Veau de grain français, pièce de 450 g avec os, jus de viande et sabayon au foin*

## LES GARNITURES

Frites fraîches - Poêlée de jeunes légumes de saison

Pommes de terre grenaille rôties, ail et thym frais

Tombée d'épinards au beurre ou à la vapeur

Salade de sucrine et herbes fraîches

## FROMAGES

Assiette de fromages - 10€

*Saint-Nectaire, Cantal, Fourme d'Ambert*

## DESSERTS

Le mille-feuille pistache-ramboise - 12€

Crème brûlée - 9€

Tarte pralinée aux noix de pécan - 11€

Tarte aux deux citrons - 9€

Dessert glacé aux fruits rouges - 13€

Dessert glacé au chocolat - 13€

Café gourmand - 14€

Salade de fruits - 9€

Boule de glace - 3€/boule

Prix nets, service inclus. Hors boissons.

Le code monétaire et financier interdit les paiements en espèces de plus de 1000 € venant de personnes résidant habituellement en France. Nous ne prenons pas de devise étrangère.