



Tous nos plats sont cuisinés sur place à partir de produits bruts, sauf les glaces réalisées par un Maître artisan glacier.

Les plats servis à l'Auberge du Trinquant sont principalement travaillés avec des produits frais. Veuillez nous excuser pour d'éventuelles ruptures.

~~~&&~~

Nous travaillons, dans la mesure du possible, avec des producteurs locaux et en respectant "*dame nature*", en suivant les saisons.

~~~&&~~

En cas d'allergies alimentaires, pensez à nous le signaler.

~~~&&~~

Nous organisons les repas de groupe, sur réservation, à partir de 15 personnes.

~~~&&~~

Courant Novembre, plats à emporter sur commande, n'hésitez à nous consulter.

~~~~~&&~~~~~

Nous vous souhaitons une excellente dégustation.



André Chabrol  
Valérie Durieux



# Auberge du Triquart

**MENU du JOUR**  
du Lundi au Vendredi midi  
Hors jours fériés

14.00 €

~~~~~

Entrée

~~

Plat du jour

~~

Fromages

ou

Dessert du jour

~~

1/4 de Vin

1 Café

Prix nets boissons non comprises---Viandes d'origine Française -



Entrées

Terrine de Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest <i>Chutney de figue violette, Confiture d'abricot Bergeron au pain d'épices</i>	16.50 €
Terrine de Chevreuil aux Cèpes	11.50 €
Salade Terre-Mer (Gambas, Saint-Jacques, Magret fumé, Foie de Volaille)	14.50 €
Salade de Brick de Chèvre aux tomates confites et Miel	12.50 €
Feuilleté d'Escargots du Chignore aux Cèpes	14.50 €

Poissons

Truite de Vollore-Montagne au Lard fumé	12.50 €
Cuisses de Grenouille fraîches en Persillade (250 g.)	26.00 €
Pavé de saumon aux lentilles Vertes du Puy AOP	18.00 €
Brochette de Saint-Jacques au Chorizo et ses Ravioles du Dauphiné	22.00 €

Viandes

Suprême de Pintade Fermière aux ris de veau et Morilles	26.00 €
Entrecôte Limousine grillée	15.00 €
Entrecôte Limousine à la Fourme d'Ambert	18.00 €

Fromages

Plateau de Fromages d'Auvergne	8.50 €
Fromage blanc nature Bio de la Ferme de la Terrasse crème ou coulis de Myrtille	6.50 €
Cervelle de Canut	6.50 €

Prix nets boissons non comprises---Viandes d'origine Française -



Desserts

Cèpe des Bois Noirs (Meringue, Glace Vanille Bourbon, Chocolat fondant)	6.90 €
Feuillantine de fruits d'automne, crème Mousseline	7.50 €
Suggestion du Jour	6.50 €
Coupe de Glace Artisanale 2 boules Myrtilles sauvages, Pêche de Vigne, Vanille de Madagascar, Spéculoos, Chocolat de Tanzanie, Mandarine de Sicile, Citron vert du Mexique	5.50 €
Café Lavazza Gourmand	7.50 €
Présentoir de Thé ou Infusion Gourmand (Withington - Earl Grey ou Darjeeling ou Fruits Rouges ou Ceylon ou Bio Roobios)	8.50 €
Champagne Brut Collard-Picard Gourmand	13.90 €



Auberge du Trinquant

Plat régional

16,50 €

Truffade aux pommes de terre
Jambon d'Auvergne
Salade aux Noix

Sauf Dimanche et jours fériés

MENU à 22.50 €

~~~~~

Mise en~bouche

~~~~

Assortiment de Charcuterie d'Auvergne

ou

Salade de Brick de Chèvre aux tomates confites et Miel

~~~~

Truite de Vollore Montagne au lard fumé ou Meunière

ou

Blanquette de veau à l'ancienne

~~~~

Accompagnement

~~~~

Plateau de Fromage d'Auvergne

ou

Fromage blanc Bio de la Ferme de la Terrasse

~~~~

Cèpe des Bois Noirs

(Meringue, Glace Vanille Bourbon, Chocolat fondant)

ou

Suggestion du jour

Prix nets boissons non comprises---Viandes d'origine Française -



Auberge du Triquart

MENU à 38.00 €

~~~~~

### Mise en bouche

~~~~

Terrine de Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest

Chutney de figue violette, Confiture d'abricot Bergeron au pain d'épices

ou

Salade Terre-Mer

(Gambas, Saint-Jacques, Magret fumé, Foie de Volaille)

~~~~

Cuisses de Grenouille fraîches en Persillade (250 g.)

ou

Suprême de Pintade Fermière aux ris de veau et Morilles

ou

Entrecôte Limousine grillée ou à la Fourme d'Ambert

~~~~

Accompagnement

~~~~

Assortiment de Fromages d'Auvergne

ou

Fromage blanc nature Bio de la Ferme de la Terrasse

crème ou coulis de Myrtille

ou

Cervelle de Canut

~~~~

Cèpe des Bois Noirs

(Meringue, Glace Vanille Bourbon, Chocolat fondant)

ou

Feuillantine de fruits d'automne, crème Mousseline

ou

Suggestion du Jour

Prix nets boissons non comprises---Viandes d'origine Française -



MENU DÉGUSTATION à 58.00 €

par personne
pour l'ensemble de la table

Mise en bouche

~~~~~

Terrine de Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest  
*Chutney de figue violette, Confiture d'abricot Bergeron au pain d'épices*

~~~~~

Cuisses de Grenouille fraîches en Persillade

~~~~~

Sorbet Poire avec Cristille

~~~~~

Suprême de Pintade Fermière aux ris de veau et Morilles
et ses garnitures

~~~~~

Saint Nectaire Fermier  
Chèvreton d'Ariane (élevage de la Plaine)  
Tomme Bio de la Ferme de la Terrasse

~~~~~

Symphonie Gourmande