



## Le midi

22 €

SERVI UNIQUEMENT LES MIDIS DU JEUDI AU SAMEDI (HORS JOURS FÉRIES)

*Oeuf cocotte cuit à table en meurette*

---

*Cailles désossées*

*Ecrasé de pommes de terre*

*Sauce crème au Saint-Nectaire*

---

*Sélection de fromages d'ailleurs par notre maître fromager, Dômes Fromages, Cournon d'Auvergne*

*Petite Salade verte assaisonnée à l'huile de noix de Blot L'Église*

*ou*

*Assortiment de sorbets et glaces maison*

---

*Menu enfant moins de 11 ans*

15 €



## Menus :

- 34 € Entrée, plat, Fromage ou dessert**
- 48 € Entrée, Poisson, Plat, Fromage ou dessert**
- 58 € Menu surprise servi pour la table complète**

RESTAURANT  
**COZZOLINO**

Christine et Didier

### Nos Entrées

- Oeuf cocotte cuit à table au vin d'Auvergne ou aux Cèpes, ou aux Truffes d'été de Vic le Comte* 14 €
- La potion du Bosco, Moules de bouchot dans une bisque de homard, Cocos de Paimpol, Safran* 14 €
- Foie gras mi-cuit ou poêlé, Raisins rôtis* 20 €

### Poissons

- Pavé d'Omble Chevalier, Fondue de jeunes poireaux à la crème et à la moutarde ancienne de Charroux* 29 €
- Le Turbot, Tombé de Fenouils confits à l'orange* 29 €

### Plats

- Coquelet au Noilly Prat, Polenta crémeuse, sous bois et petits légumes, jus réduit à l'ail noir* 29 €
- Médailon de veau Grand Arabica, Crème de jeunes céleris aux pommes vertes, Petits légumes* 29 €
- Filet de Boeuf en juste cuisson, Sauce au vin d'Auvergne,*
- Ecrasé de pommes de terre de la Limagne aux truffes d'été de Vic le comte* 32 €
- Conchiglionis et courgettes farcis au fromage frais et aux épinards* 22 €
- Sauce tomate de mon grand père aux petits pois*

### Fromages

- Notre sélection de fromages, Petite Salade verte assaisonnée à l'huile de noix de Blot L'Eglise* 8 €

### Desserts au choix

11 €

Only Lunch

€ 22



SERVED ONLY ON MIDDAYS FROM THURSDAY TO SATURDAY (EXCLUDING HOLIDAYS)

*Egg casserole cooked at the table in meurette*

---

*Roasted boneless quail*

*Mashed potatoes*

*Saint-Nectaire cream sauce*

---

*Selection of cheeses by our master cheese maker, Dômes Fromages, Cournon d'Auvergne*

*Small green salad seasoned with Blot L'Église nut oil*

*or*

*Assortment of sorbets and homemade ice cream*

---

*Children's menu under 11 years old*

€ 15



## Menus :

**34 € Starter, main course, cheese or dessert**

**48 € Starter, Fish, Main course, Cheese or dessert**

**58 € Surprise menu served for the full table**

### Our Starters

*Cocotte egg cooked at the table with Auvergne wine or Geps, or Vic le Comte summer truffles* € 14

*Bosco's potion, Bouchot mussels in a lobster bisque, Cocos de Laimpol, Saffron from Provençhère (03)* € 14

*Semi-cooked or pan-fried foie gras, Roasted grapes* € 20

### Pisces

*Arctic char steak, Fondue of young leeks with cream and old Charroux mustard* € 29

*The Turbot, Tombé of candied fennel with orange* € 29

### Meats

*Coquelet with Noilly Prat, creamy polenta, undergrowth and small vegetables, reduced black garlic juice* € 29

*Grand Arabica veal medallion, Cream of young celery with green apples, Small vegetable* € 29

*Beef tenderloin in just cooking, Auvergne wine sauce,*

*Mashed potatoes from Limagne with summer truffles* € 32

### Vegetarian

*Conchiglionis and zucchini stuffed with cream cheese and spinach,*

*my grandfather's tomato-sauce with peas* € 22

### Cheeses

*Selection of cheeses by our master cheese maker, "Dômes Fromages", Small green salad* € 8

Desserts € 11

*Exemple de notre carte des Vins* (75cl):

2018, <i>Viré-Clessé, cuvée spéciale, cave de Viré (AOP)</i>	31 €
2016, <i>Bordeaux, Grésus, (AOC)</i>	24 €
2017, <i>Sancerre, Paul Cherrier (AOP)</i>	29 €
2018, <i>Côtes d'Auvergne, Benoît Montel, (AOP)</i>	23 €
2016, <i>Pic Saint Loup, Fontanes (AOP)</i>	32 €

**Règlements acceptés : Chèque, espèces, cartes bancaires, American Express, tous Chèques déjeuner et restaurant**

