



LA TABLE D'ISIDORE



## *Côté Menu ...*

NOUS VOUS INVITONS A COMPOSER VOTRE MENU PARMIS LES SUGGESTIONS PROPOSEES :

- ENTRÉE, PLAT : 34 €
- PLAT, DESSERT : 34 €
- ENTRÉE, PLAT, DESSERT : 39 €
- ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT : 44 €

### *Les Entrées*

VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR, QUEUES DE CREVETTES GÉANTES A LA PLANCHA ET HUILE DE VANILLE BOURBON

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON MI-CUIT, FINE GELÉE AUX FRUITS DE LA PASSION, CHUTNEY DE MANGUE, BRIOCHE TIÈDE

TARTARE AUX DEUX SAUMONS : FRAIS ET FUMÉ À LA FICELLE, VARIATION AUTOUR DU CHOUX FLEURS ET ÉCLATS DE NOISETTE

MARBRÉ DE LAPEREAU AUX FRUITS SECS, COMPOTE DE POMMES LÉGÈREMENT ÉPICÉE, PAIN DE CAMPAGNE

### *Les Plats*

FILET MIGNON DE CERF RÔTI AU POIVRE VERT, GARNITURE CHASSE

CROUSTILLANT DE FILET D'AGNEAU À LA MOUTARDE VIOLETTE DE CHARROUX, FINE DUXELLES DE CHAMPIGNONS

PARMENTIER DE JOUE DE BŒUF BRAISÉE AU VIN ROUGE, CÉLERI ET SALADINE D'HERBES, TUILE AU CANTAL

PAVÉ DE LOTTE LARDÉE, JUS DE VOLAILLE, POÊLÉ DE LÉGUMES OUBLIÉS ET CHÂTAIGNES

DOS DE CABILLAUD POCHÉ, SAUCISSE FUMÉE ET LENTILLES VERTES DU PUY

### *Le Fromage*

L'ASSIETTE DE FROMAGES DE CHEZ OLIVIER NIVESSE

### *Les Desserts*

LA RAVIOLE DES ÎLES, SA GLACE AU VIEUX RHUM

LA BUCHE PAIN D'ÉPICES / RÉGLISSE

LA PALETTE DE GLACES ET SORBETS DE SAISON MAISON

LE CRUMBLE DE POMMES À NOTRE FAÇON, FLAMBÉ AU BIRLOU

DÉCLINAISON AUTOUR DES GRANDS CRUS : CHOCOLAT VALHRONA

*Viande de bœuf, veau, lapin d'origine Française, agneau d'origine de la Communauté Européenne*

*Viande de cerf d'origine Nouvelle Zélande*

PRIX NETS  
BOISSONS NON COMPRIS  
TOUTES NOS VIANDES SONT NÉES, ÉLEVÉES ET ABBATUES EN FRANCE



## ☆ Côté Carte ...

### *Les Entrées*

- VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR, QUEUES DE CREVETTES GÉANTES A LA PLANCHA ET HUILE DE VANILLE BOURBON 18 €
- TERRINE DE FOIE GRAS MAISON, FINE GELÉE AUX FRUITS DE LA PASSION, CHUTNEY DE MANGUE, BRIOCHE TIÈDE 18 €
- DÉCLINAISON AUTOUR DU FOIE GRAS DU DOMAINE DE LIMAGNE 20 €
- SALADE DE HOMARD CANADIEN, GRANNY SMITH, JUS DE PERSIL ET NOIX 24 €
- MARBRÉ DE LAPEREAU AUX FRUITS SECS, COMPOTE DE POMMES LÉGÈREMENT ÉPICÉE, PAIN DE CAMPAGNE 16 €
- TARTARE DE BŒUF ASSAISONNÉ SELON VOTRE CONVENANCE 22 €

### *Les Plats*

- Tournedos de Filet de Bœuf "Label Rouge", Confiture d'Oignons rouges et Légumes oubliés 33 €
- Noix de St Jacques à la plancha, Potimarron et Écume de Noilly Prat 29 €
- Le Foie de Veau servi rosé, Déglacage au vieux vinaigre de Xérès 26 €
- Pavé de Lotte lardée, Jus de volaille, Poêlé de légumes oubliés 24 €
- Filet mignon de cerf rôti au poivre vert, garniture chasse 31 €

### *Le Fromage*

- Chariot de fromages d'Auvergne et d'ailleurs de chez Olivier Nivesse 12 €

### *Les Desserts*

- Véritable soufflé au Grand Marnier, Glace vanille Bourbon 9 €
- Le Café Gourmand d'Isidore 10 €
- Le Crumble de pommes à notre façon, flambé au Birlou 9 €
- Déclinaison autour des grands crus : Chocolat Valhrona 11 €
- La palette de glaces et sorbets de saison maison 9 €



## *La Formule Chrono !*

**VENEZ DÉJEUNER TOUS LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI,  
HORS JOURS FÉRIÉS**

**• ENTRÉE JOUR, PLAT DU JOUR**

**& CAFÉ GOURMAND,**

**21 €**

PRIX NETS  
BOISSONS NON COMPRIS  
TOUTES NOS VIANDES SONT NÉES, ÉLEVÉES ET ABBATUES EN FRANCE

# Formule Brunch

VOUS SOUHAITEZ VOUS RETROUVER ENTRE AMIS OU EN FAMILLE,  
VENEZ PROFITER CHAQUE DIMANCHE ENTRE 11 H 30 ET 14H 30  
D'UN BRUNCH DANS SA PLUS PURE TRADITION.

PLUSIEURS FORMULES SONT À VOTRE DISPOSITION : *Prix par personne.*

5 PLACE ALLARD  
63130 ROYAT • (FRANCE)  
TÉL 33(0)4 73 35 63 63  
FAX 33(0)4 73 35 78 78  
www.princesse-flore-hotel.com  
contact@princesse-flore-hotel.com

BRUNCH KID (JUSQU'À 12 ANS) 21 €

BRUNCH FLORE 41 €

1 COUPE DE CHAMPAGNE ROSÉ

BRUNCH'N TONIC 51 €

1 COUPE DE CHAMPAGNE ROSÉ

UN ACCÈS À ROYATONIC LE JOUR DU BRUNCH

☆  
• *Café, thé, chocolat chaud.*

• *Jus de fruits fraîchement pressés.*

• *Pain, Viennoiseries, Céréales, Cake et brioche.*

• *Saumon à la Ficelle, Charcuterie, Salade verte,*

*Salades composées, Salade de crevettes, Jambon cru «Pata Negra».*

• *Pièce de viande découpée devant vous par notre chef.*

*Poisson selon l'arrivage, légumes de saison.*

• *Fromages, yaourts.*

• *Salade de fruits.*

• *Sélection de Pâtisseries et Entremets.*

NOS PROPOSITIONS PEUVENT VARIER  
EN FONCTION DES SAISONS ET DES DISPONIBILITÉS DU MARCHÉ.

TARIF 2012 • HORS BOISSONS ALCOOLISÉES • TOUTES TAXES COMPRISES

