



Menu de Terroir & d'Ailleurs

Tartelette de grenouilles et fruits de mer aux épinards,
Méli-mélo de différents pois à l'étuvée

Fondant de merlan et queues d'écrevisse Maison,
Beurre blanc à la ciboulette

Crêpe Maison aux escargots et bleu d'Auvergne,
Duxelles de champignons aux cerneaux de noix

Terrine de saumon confit Maison et lentilles vertes du Puy,
Quenelle de tomate à l'huile de noisette

Parmentier de charlotte et confit de canard à l'ail doux,
Poêlée forestière au vinaigre de Balsa

Dos de cabillaud cuit au four, chips de chorizo,
Coquillage et riz safrané façon pælla

Emincé de pintade d'Auvergne au fumet de champignons,
Flan de courgette et asperges vertes

Sélection de Fromages D'Auvergne

Ou

Faisselle de Creuzier, à votre choix, Crème légère ou miel du Bourbonnais

Œufs à la neige Maison au caramel,
Crème anglaise à la vanille et praline

Tarte au citron Maison façon Marcel Pussin,
Coulis de fruits des bois et sorbet citron de Sicile

Soupe de fraises et framboises au vin rouge de Saint Pourçain, biscuit Délos aux œufs frais
Sorbet cassis noir de Bourgogne

Glace ou Sorbet Artisanal

Dessert du jour Maison



« Les plats faits maison sont élaborés
à partir de produits bruts »

Menu à 31 Euros Prix nets boissons non comprises
Viandes et volailles Origine France
Menu au choix 1 entrée, 1 plat, 1 fromage, 1 dessert
Ce menu n'est pas servi le dimanche et jours fériés