



## Menu Tradition

Lobe de foie gras de canard d'Auvergne en terrine,  
Marinade au vieux Porto et confit d'oignon à l'orange

Raviole de calamars, supions et moules aux olives noires,  
Bisque de langoustines au piment d'Espelette

Gourmandise de Sot l'y laisse en salade,  
Flan de volaille en quenelle à la moutarde de Charroux

Douze escargots de Bourgogne en coquille au beurre « Recette Maison »

\*\*\*\*\*

Pomme de ris de veau braisé au vin doux et estragon,  
Poêlée de pleurotes et copeaux de parmesan

Noix de Saint-Jacques pochée au bouillon de coque,  
Beurre blanc au citron et mousseline de carotte

Magret de Canard rôti sur peau au cassis noir,  
Purée de betterave et jus de viande

\*\*\*\*\*

Sélection de Fromages D'Auvergne  
Ou  
Faisselle de Creuzier, à votre choix, Crème légère ou miel du Bourbonnais

\*\*\*\*\*

Dessert au choix sur la carte (excepté le soufflé chaud)

Ou

Tuile dentelle aux amandes et crème de citron jaune,  
Coulis de fruits et sorbet citron de Sicile

Marquise au chocolat Valrhona, et café du Brésil  
Crème fouettée à la vanille Bourbon et glace Moka

Eventail de glaces ou sorbets aux fruits Fabrication Artisanale

Choix de Pâtisseries Maison



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

Menu à 41 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