



## Menu Gourmand

Petite mise en bouche minute, Juste par gourmandise

\*\*\*\*\*

Clafoutis de griottes et amandes Maison,  
Pavé de foie gras de canard poêle au naturel et buisson de mesclun.

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

\*\*\*\*\*

Douceur glacée à la poire William's

\*\*\*\*\*

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

Cœur de filet de Charolais flambé au Cognac,  
Farandole de légumes à la crème fraîche et poivre en mignonnette

\*\*\*\*\*

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



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

Menu à 49 Euros  
Viandes et volailles Origine France  
Boissons non comprises  
Ce menu n'est pas servi le dimanche et jours fériés