

La carte de l'Escargot

Nos Entrées froides

Terrine de saumon confit Maison et lentilles vertes du Puy, Quenelle de tomate à l'huile de noisette	12.50
Fondant de merlan et queues d'écrevisse Maison, Beurre blanc à la ciboulette	12.80
Assiette de jambon cru d'Auvergne, Pain grillé	15.80
Lobe de foie gras de canard d'Auvergne en terrine, Marinade au vieux Porto et confit d'oignon à l'orange	24.00

Nos Entrées chaudes

Crêpe Maison aux escargots et bleu d'Auvergne, Duxelles de champignons aux cerneaux de noix	14.50
Tartelette de grenouilles et fruits de mer aux épinards, Méli-mélo de différents pois à l'étuvée	14.80
Escargots de Bourgogne en Coquille au beurre « Recette Maison » Les douze	15.00
Gourmandise de Sot l'y laisse en salade, Flan de volaille en quenelle à la moutarde de Charroux	15.50
Raviole de calamars, supions et moules aux olives noires, Bisque de langoustines au piment d'Espelette	17.00
Clafoutis de griottes et amande Maison, Pavé de foie gras de canard poêle au naturel et buisson de mesclun	24.00



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

Viande et Volaille origine France
Prix nets, boissons non comprises