



## *Menu de Terroir & d'Ailleurs*

Terrine de foie gras de canard du domaine de Limagne,  
Marinade au vieux Porto et confit d'oignon à l'orange

Fondant de saumon Maison et queues d'écrevisses,  
Coulis à l'estragon

Tartelette d'escargots de Bourgogne aux épinards  
Méli-mélo de différents pois à l'étuvée

\*\*\*\*\*

Cuisse de canard confite à l'ail doux, pommes dauphine Maison,  
Poêlée forestière et salade au vinaigre de Balsa

Dos de cabillaud cuit à l'huile d'olive,  
Bouillon de coques à l'aneth et petits légumes en brunoise

Médallions de filet mignon de porc aux cerises,  
Flan de courgettes 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 32 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