



Menu Tradition

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

Nems de gambas et légumes à l'étuvée, supions et moules aux olives noires,
Bisque de langoustines au piment d'Espelette

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

Médallions de veau poêlés à l'estragon,
Pleurotes et copeaux de parmesan

Noix de Saint –Jacques rôties à la fleur de sel,
Epinards frais et Crème de lentilles vertes du Puy

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)

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 42 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