



Menu Gourmand

Farandole d'escargots et quenelles de volaille à la moutarde de Charroux,
Juste par gourmandise

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

Nems de gambas et légumes à l'étuvée, 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