

Menu de l'Escargot

*Tranche de foie gras de canard du domaine de Limagne mi- cuit au Porto,
Perlé de vin doux, glace artisanale aux cèpes des bois*

*Boudin blanc de pintade fermière et gros de Bourgogne aux pommes confites,
Petite mesclun et crème fraîche au cidre doux*

*Ragout de noix de pétoncles au Noilly et échalotes caramélisées,
Gnocchis Maison au bleu d'Auvergne*

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

*Couscous Maison de Gambas aux épices d'Orient,
Légumes au jus corsé et semoule à la menthe*

*Blanquette de lapereau cuit au bouillon gras, mijoté de carotte et persil simple
Crème légère à la moutarde de Charroux,*

Sélection de Fromages D'Auvergne

Ou

Le fromage blanc de Creuzier le Vieux, à votre choix, Crème légère ou miel du Bourbonnais

*Œufs à la neige Maison au caramel,
Crème anglaise à la vanille et praline*

*Douceur de pomme verte et chocolat en Tartelette,
Coulis de fruits des bois*

*Verrine gourmande à la framboise et litchi,
Crumble au sucre roux et menthe fraîche*

Glace ou Sorbet Artisanal

Dessert du jour Maison

Menu à 35 Euros Prix nets boissons non comprises

Viandes et volailles Origine France

Nos plats sont cuisinés maison à partir de produits frais

Menu au choix 1 entrée, 1 plat, 1 fromage, 1 dessert

Ce menu n'est pas servi le dimanche et jours fériés