

Menu Chambord

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

*Feuillantine de chair de crabe et riz vénéré en tartare
Émulsion d'avocat au citron vert, Vinaigrette à l'Indian Curry*

*Cannelloni de saumon et queues de langoustines gratiné au cantal d'Auvergne
Bisque à l'estragon*

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

*Millefeuille de filets mignon d'agneau et purée de patate douce
Asperges vertes et Jus de cuisson au romarin*

*Blanquette de noix de Saint-Jacques rôties à la fleur de sel,
Risotto aux cèpes et œuf poché au safran*

*Brochette de filet de caille mariné au paprika et escargots,
Fritot de chèvre chaud Maison et marmelade de pommes reinette*

Sélection de Fromages D'Auvergne

Ou

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

*Tuile dentelle aux amandes et crème de citron jaune,
Coulis de fruits et sorbet citron de Sicile*

*Fondant aux pépites de chocolat lacté et caramel beurre salé
Crème glacée à la vanille Bourbon*

Dessert au choix sur la carte (excepté le soufflé chaud)

Menu à 43 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