

# Menu Gourmand

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

\*\*\*\*\*

*Escalope de foie gras de canard poêlée au naturel et pain aux épices façon burger,  
Marmelade d'oignons rouges confits au vin et crème de cassis*

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

\*\*\*\*\*

*Douceur glacée à la poire William's*

\*\*\*\*\*

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

*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  
Le fromage blanc de Creuzier le Vieux, 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*

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

Menu à 49 euros

*Viandes et volailles Origine France*

*Boissons non comprises*

*Ce menu n'est pas servi le Dimanche et jours fériés*

*Nos plats sont cuisinés maison à partir de produits frais*