

# La carte de l'Escargot

## Nos Entrées froides

<i>Assiette de jambon cru d'Auvergne et terrine de campagne Gelée au Porto et pain de campagne</i>	13.50
<i>Feuillantine de chair de crabe et riz vénéré en tartare Émulsion d'avocat au citron vert, Vinaigrette à l'Indian Curry</i>	22.00
<i>Tranche de foie gras de canard du domaine de Limagne mi- cuit au Porto, Perlé de vin doux, glace artisanale aux cèpes des bois</i>	24.00
<i>Effeuillade de saumon fumé bio « Fumage du Sichon », Petite hure de lentilles corail aux herbes et huile de noisette</i>	25.50

## Nos entrées chaudes

<i>Boudin blanc de pintade fermière et gros de Bourgogne aux pommes confites, Petite mesclun et crème fraîche au cidre doux</i>	13.50
<i>Ragout de noix de pétoncles au Noilly et échalotes caramélisées, Gnocchis Maison au bleu d'Auvergne</i>	13.80
<i>Escargots de Bourgogne en Coquille au beurre « Recette Maison » Les douze</i>	14.80
<i>Cannelloni de saumon et queues de langoustines gratiné au cantal d'Auvergne Bisque à l'estragon</i>	17.00
<i>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</i>	25.50

*Viande et volaille Origine France*

*Prix nets, Boissons non comprises*

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