Menu « Invitation Bison d'Amérique » (Spécialité)

Exceptionnel et unique en Haute-Lozère ★★★★★

Votre mise en bouche

Petite verdure et viande de bison d'Amérique séchée

ou

❤❤❤ Royal de charcuterie de bison d'Amérique (Spécialité)

(Saucisson, saucisse sèche, viande de Bison séchée et Terrine)

Vodka aux herbes de bison

La pièce grillée de bison d'Amérique aux baies de genièvre

ou

Le civet de bison d'Amérique

ou

Le tartare de viande de bison d'Amérique

ou

❤❤❤ La fondue de viande de bison et ses Sauces (Spécialité)

(2 Pers. minimum, complément 12 € par pers.)(Sauce aux racines de gentiane, aux baies de Genièvre et Aïoli)

❤❤❤ Brochette de fromages d'Auvergne (Laguiole, Saint-Nectaire, Fourme d'Ambert et chèvre)

ou

Faisselle au miel, au coulis de fruits rouges, à la crème

ou

❤❤ Faisselle « La Petite Maison » (Griottes et kirsch) (Spécialité)

Votre dessert « La Petite Maison « au choix (voir en page 9)

Hors-d'oeuvres

Dry-cured bison meat with its greens

or

Royal delicatessen selection of bison meats ❤❤❤

(sausage and dry sausages, cured slices and terrine)

Bison grass flavoured Vodka to clear the palate

Grilled bison steak with juniper berries

or

American bison stew

or

Bison tartar steak

or

Bison meat fondue with assortment of sauces ❤❤❤

(for two persons or more – Additional €12 per person) (gentian root, juniper berry and garlic sauces)

Selected Auvergne Region cheeses ❤❤❤

(Laguiole, Saint-Nectaire, Fourme d'Ambert et chèvre)

or

Fresh cheese with honey, or fruit sauce or cream

or

"La Petite Maison" fresh cheese (with Morello cherries and kirsch) ❤❤

Your choice of deserts

69 Euros

(Prix h.t. 62,73 €. + Tva 10%: 6,27 €.)

Prix : taxes et service compris. Boissons non comprises.

Prices include all taxes and gratuities. Beverages are not included.