

MENU MONTS & BOCAGE

75 €

Amuse-bouche
Entrée
Poisson ou Viande
Fromage
Pré-dessert
Dessert
Fours secs et sucettes multicolores

95 €

Amuse-bouche
Entrée
Poisson
Viande
Fromage
Pré-dessert
Dessert
Fours secs et sucettes multicolores

Accord mets / vins / eaux

2 verres de vin
Eaux minérales

115 €

Accord mets / vins / eaux

3 verres de vin
Eaux minérales

155 €

** Cette option offrant une sélection de fromages
d'Auvergne affinés sur un chariot au choix (supplément
de 12€) est à indiquer à la commande.*

Prix nets, service compris.

Amuse-bouche en différents services.

Le foie gras de canard des Landes servi froid

Compote de rhubarbe et baies de sureau vinaigrées

ou

Râble de lapin froid servi en cubes

Rubans de pommes au boudin noir

**Grosse truite de la Montagne Bourbonnaise juste
étuvée**

« Champicèpes », noix fraîche et pimprenelle

et/ou

**Deux couleurs semblables, le rouge avec une pièce
de Boucherie Charolaise**

Le faux filet rôti et la betterave

La Comtesse de Vichy parée de noir

Céleri rave saumuré, cendres végétales

ou

Faisselle de fromage blanc

ou

**Fromages d'Auvergne de la Maison Nivesse
et des Maisons autour de nous. *(12€)**

Fraises confites, fraises crues de Châteldon

Tout ceci pour une crème glacée à la verveine fraîche

Eclats de blancs, éclats de lait

Sous différentes textures, goûts et contrastes !

Fours secs.

Sucettes multicolores.

Les menus peuvent varier suivant la disponibilité des produits.