

MENU MONTS & BOCAGE

78 €

Amuse-bouche
Entrée
Poisson ou Viande
Fromage
Pré-dessert
Dessert

Accord mets / vins / eaux

2 verres de vin
Eaux minérales

120 €

95 €

Amuse-bouche
Entrée
Poisson
Viande
Fromage
Pré-dessert
Dessert

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.

Insolite, l'agneau froid et légèrement pimenté

Aubergine confite au Miel.

Ou

**Le foie gras de canard des Landes servi froid marié
avec la figue de Solliès légèrement acide**

Quelques pousses sauvages et non, un trait de sauce
muscovado

--

La truite du Moulin Piat cuite à l'étouffée

Copeaux de rave violette et radis, vaporeux de câpres.

et/ou

Coffre de Poulet Bourbonnais coloré et tendre à la fois,

Girolle et Haricot vert fermenté, crème de peau rôtie.

La comtesse de Vichy légère et mousseuse

Céleri branche glacé et pain doré

ou

Faisselle de fromage blanc

ou

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

Les fraises de Châteldon, Sorbet Menthe eau de Vichy

**Le yaourt Vichy Glacé qui retrouve toute la saveur du
citron jaune**

déclinée en un limoncello.

Flan au Thym traditionnel de la Montagne Bourbonnaise