

# 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**  
Mariage de la carotte vinaigrée et de l'orange

ou

**Insolite, l'Agneau du bocage Bourbonnais,**  
Froid et légèrement pimenté, aubergines brûlées

---

**Une histoire sur la haute-Auvergne, le Cabillaud à**  
**peine salé**

Sauce au St Pourcain blanc et genièvre  
et/ou

**Pigeon au sang dans tous ses états cuit longuement**  
Betterave et petites pousses

---

**La fourme d'Ambert très légère,**  
Marié avec la poire vinaigré

ou

**Faisselle de fromage blanc**

ou

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

---

**Pré dessert**

---

**Archi-texture de meringue,**  
Yaourt de Vichy et ... moutarde en grains de  
Charroux.

---

**Fours secs, cœurs sablés & sucettes multicolores.**  
**Sucettes multicolores.**