

# MENU MONTS & BOCAGE

75 €

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

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.

---

**De fines tranches de veau Du Bourbonnais,  
«crues/cuites»,**

Pour assaisonner, aubergines brûlées, poutargue et huile de  
thon.

Ou

**Les grenouilles fraîches de la maison Fenouillet**

Avec une touche d'acidité.

---

**Petite queue de lotte rôtie et poudrée de grué de  
colza du Moulin de Châtelus**

Petits pois et oignons grelots

et/ou

**Pigeon au sang dans tous ses états cuit longuement,**

Toast de farce à gratin betterave et petites pousses.

---

**Le Bleu de Laqueuille qui mousse, noisette torréfiée**

Quelques Feuilles vertes

ou

**Faisselle de fromage blanc**

ou

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

---

**Pré dessert**

---

**Un clin d'œil à notre territoire, les Monts de la  
Madeleine**

En version sucrée

---

**Flan au Thym traditionnel de la Montagne Bourbonnaise**

**Pour terminer une fleur de Tournesol acide.**

*Les menus peuvent varier suivant la disponibilité des produits.*