

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 €

** Si vous souhaitez remplacer le fromage travaillé par le chariot offrant une sélection de fromages d'Auvergne affinés (supplément de 12 €), nous vous prions de nous l'indiquer à la commande.*

Prix nets, service compris.

Amuse-bouche en différents services.

Fines tranches de Veau de l'Allier « crues/cuites »

Poutargue et huile de thon.

ou

Foie gras de canard froid

Mariage monochrome
avec le potimarron de notre jardin et l'orange.

Petit rouget moelleux,

Quintessence sur le vin rouge de Saint-Pourçain

Fin sablé au chou Patchoï lacto-fermenté.

et/ou

Poulette du Bourbonnais rôtie doucement

Graines de boulgour, jus de roquette et artichaut cardinal.

Comtesse de Vichy légère et mousseuse

Brioche toastée et sirop de betterave.

ou

**Fromages d'Auvergne de la Maison Nivesse
et des maisons autour de nous. ***

ou

Faisselle de fromage blanc.

Pré-dessert.

La châtaigne ou le marron

servis avec quelques grains de cassis de cet été

Glace aux baies de genévrier.

Fours secs.

Sucettes multicolores.

Les menus peuvent varier suivant la disponibilité des produits.