

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 €

** 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.

Eau de Bortsch en gelée pour un foie gras de canard froid

Pâte de coing cru au Ratafia de Saint Pourçain.

ou

Les grenouilles fraîches de la maison Fenouillet

Avec une touche d'acidité.

Un clin d'œil de l'Allier avec la noix et la lotte juste rôtie

Feuille de chou kale

et/ou

Pigeon en deux cuissons, fumée au foin de Saint Pierre

Panais confit dans le beurre

Comtesse de Vichy légère et mousseuse

Brioche toastée

. ou

Faisselle de fromage blanc

ou

Fromages d'Auvergne de la Maison Nivesse

et des Maisons autour de nous. *(12€)

Eau clair de pomme au miel

Avocat écrasé et pamplemousse glacé.

Un dessert sur le pain, Emulsion de levure, mousse aux caramel

Glace au pain brûlé.

Fours secs.

Sucettes multicolores.

Les menus peuvent varier suivant la disponibilité des produits.