

MENU MONTS & BOCAGE

75 €

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

95 €

Amuse-bouche
Entrée
Poisson
Viande
Fromage
Pré-dessert
Dessert

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 au beurre

Première touche automnale avec le chou de Bruxelles et la
Châtaigne

et/ou

Pigeon 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

Faiselle 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

Mignardise