

Menu des Sucs

Bouchées apéritives

Recette revisitée de mon papa :

grenouilles, cresson et rattes

Ou

Le Pâté Croûte d'Aurélien

Foie gras et Artichauts

Le rouget :

en filet snacké, frégola sarda, sabayon au safran

Le Bœuf fin gras du Mézenc

poêlé autour de la carotte fane d'Antoine Cornut

OU

L'agneau Noire du Velay Des Frères Bousit :

en 3 cuissons , légumes printaniers

La purée aux cèpes

Fromages du Velay et d'Auvergne

(supplément 5Euros)

Pré-dessert

Dessert à choisir en début de repas :

Chocolat Noir/ Caramel/ Pain Toasté

Passion, Mangue/ Café/ Noisettes

Fraises/rhubarbe /mascarpone

Menu Entrée, poisson OU viande, dessert:58€

Menu Entrée ,poisson ET viande, dessert :69€

Un Menu surprise **Jules Romains** en hommage à notre écrivain local peut être servi pour la table entière **en dégustation**, 9 services, **90€**

Prix nets , hors boissons , Service Compris