



MENU DES SUCS

(Les sucs sont les petites montagnes environnantes que l'on peut apercevoir sur fresque du restaurant)

Petite bouchée apéritive

Pâté en croûte d'Aurélien

OU

Ravioles de foie gras ,bouillon de poule truffé

Dos de cabillaud légèrement fumé ,pèle mêle de courges au barbecue

Le traditionnel lièvre à la royale de la Maison Vidal

OU

*Le filet de veau en croûte de morilles
Et les salsifis*

Purée aux cèpes

Les fromages du Velay et d'Auvergne supplément 5 €

Pré dessert

Dessert à choisir en début de repas sur la carte ci dessous

Entrée, Poisson OU Viande, Dessert 58 €

Entrée, Poisson ET Viande, Dessert 69€



LA CARTE DES DESSERTS

LES DESSERTS À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

La Pomme granny smith ,le chocolat blanc et la betterave

Le citron et la noix de coco

Le chocolat , le caramel et cacahuètes