

MENU CARTE Du 25 DECEMBRE 2021 ET 1ER JANVIER 2022

**

Les amuses bouches

**

Pâté en croûte d'Aurélien (canard et foie gras)

Ou

Raviole de foie gras chaud ,céleri ,bouillon de poule truffé

**

Saint jacques rôties cloutées au lard colonata ,risotto truffé

Ou

Fricassée de homard ,zeste de combava,pêles mêlées de courges

Supplément 6 €)

**

Traditionnel lièvre à la royale de la maison Vidal

Ou

Pintade chaponnée d'Anthony Coffy

Millefeuille de pomme de terre

**

Purée aux cèpes

**

Les fromages du Velay et d'Auvergne

Ou

Faisselle fermière de Nathalie

**

Pré dessert

La pomme granny smith , le chocolat blanc et la betterave

Ou

Le chocolat et la passion

**

Mignardises

Entrée , poisson ou Viande , fromage, desserts : 62 €

Entrée , poisson et viande , fromage , desserts : 79 €

