

MENU MONTS & BOCAGE

78 €

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

98 €

Amuse-bouche
Entrée
Poisson
Viande
Fromage
Pré-dessert
Dessert

Accord mets / vins / eaux

2 verres de vin
Eaux minérales

120 €

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.

**Sous le pommier : le Foie Gras de Canard servi froid, le
boudin noir et la pomme reinette qui se complètent,
Sirop de Betterave.**

Ou

**Fausse Saint Jacques servie dans sa coquille en premier
service puis le fumet de Barbes avec les noix sèches
pour la fin.**

--

**Callé dans une feuille de Laitue, le Filet de Truite Fario
du Moulin Piat juste étuvé,
Quelques raisins Muscat et Champignons blancs au vinaigre.
et/ou**

**Mignon de Veau du Bocage Bourbonnais poêlé
longuement,**

Grains de maïs Popcorns et jus à l'Absinthe de Vichy.

Fromage travaillé par le Chef

ou

Faiselle de fromage blanc

ou

**Fromages d'Auvergne de la Maison Nivesse
et des Maisons autour de nous. *(12€)**

Pré dessert

**Le yaourt Vichy Glacé qui retrouve toute la saveur du
citron jaune
déclinée en un limoncello.**

Flan au Thym traditionnel de la Montagne Bourbonnaise