

MENU DU VOYAGEUR

ACCORD METS ET VINS 65€ TTC (* *vin compris*)

5 plats/5 vins

MISE EN BOUCHE

Toast beurre à la truffe et jambon fin d'Auvergne

ENTREE

Os à moelle gratiné chapelure et persillade et jeune pousse

PLAT

*Magret de canard du dom. De la Limagne fumé au foin, jambon aux herbes, Morteau, jambon cru et **Truffade** aux cèpes, cuit dans la graisse de Mangalitza*

FROMAGE

5 fromages (brie aux truffes, saint nectaire, chèvre, cantal et bleu des causses)

DESSERT

Craquelin praliné chocolat, sauce chocolat noir

MENU VERCINGETORIX

ACCORD METS ET VINS 75€ TTC (* *vin compris*)

6 plats/6 vins

MISE EN BOUCHE

Toast beurre à la truffe et jambon fin d'Auvergne

PRES ENTREE

Verrine tomate mozza façon tiramisu

ENTREE

Os à moelle gratiné chapelure et persillade et jeune pousse

PLAT

*Magret de canard du dom. De la Limagne fumé au foin, jambon aux herbes, Morteau, jambon cru et **Truffade** aux cèpes, cuit dans la graisse de Mangalitza*

FROMAGE

5 fromages (brie aux truffes, saint nectaire, chèvre, cantal et bleu des causses)

DESSERT

Craquelin praliné chocolat, sauce chocolat noir

MENU GUEULETON DU BOUGNAT

ACCORD METS ET VINS 85€ TTC (* *vin compris*)

7 plats/7 vins

MISE EN BOUCHE

Toast beurre à la truffe et jambon fin d'Auvergne

ENTREE

Os à moelle gratiné chapelure en persillade et jeune pousse

POISSON

Carpaccio aux deux truites du moulin de la charme sauce pesto

PLAT

*Magret de canard du dom. De la Limagne fumé au foin, jambon aux herbes, Morteau, jambon cru et **Truffade** aux cèpes, cuit dans la graisse de Mangalitza*

FROMAGE

5 fromages (brie aux truffes, saint nectaire, chèvre, cantal et bleu des causses)

PRES DESSERT

Soupe de fraise basilic

DESSERT

Craquelin praliné chocolat, sauce chocolat noir

