

La Saint Sylvestre dans le Massif Central

115€/ personne hors boisson

Le Rutabaga

En raviole végétale/ Champignons sylvestres acidulés/ Miel de genévrier

La Truite Fario

Légèrement fumée/ Pois blonds de la Planèze/ Pulpe de cédrat

Le Dos de Sandre

Cuit à la vapeur de verveine/ Ecrevisses/ Céleris tubéreux

La Poularde fermière des « Volailles d'Alice »

En boudin blanc au Vieux Cantal/ Choux farci truffé/ Consommé au Vin de voile

La Gigue de Chevreuil

Rôtie au laurier/ Choux rouge/ Foie gras/ Sauce Grand veneur à la myrtille

La Tome de Chèvre de l'Aveyron

Affinée 4 mois/ Eclats de Châtaignes/ Confiture de cynorhodon

Le Savarin

Parfumé à l'orange confite/ Clémentine de Corse/ Glace à la crème brûlée

Le Marron de l'Ardèche

En palet chocolaté/ Torche aux marrons confits/ Crème glacée au café et Whisky

100 €/ table de dépôt d'arrhes seront demandés pour valider toute réservation.