

L'AMUSE-BOUCHE

LA TRUITE FARIO BIO De Saint-Diéry légèrement fumée
Rutabaga au miel/ Champignons acidulés

et/ou

LES ESCARGOTS DES MURAILLES Sautés au gingembre
Pulpe de cédrat/ Velouté de topinambours à l'huile de noisette

LE FILET D' OMBLE CHEVALIER Confit au beurre noisette
Céleris/ Vinaigrette tiède au coulis d'écrevisses

et/ou

LE CANARD CHALLANDAIS Rôti sur le coffre
Choux rouge/ Betterave/ Jus au vin de myrtilles

LE SAINT-NECTAIRE FERMIER Servi chaud
Chutney d'oignons rouges/ Poivre Tchuly
(Servi en supplément du menu 6€)

LE PRÉ-DESSERT

LA CLEMENTINE DE CORSE Pochée à la vanille Bourbon
Crèmeux de mandarine/ Crème brûlée glacée

LE PUY DE DÔME: Entrée/ Seconde Entrée/ Poisson/ Viande/ Dessert 76€

LE TRAVERSIN: Entrée/ Poisson/ Viande/ Dessert 64€

LE PARIOU: Entrée/ Plat / Dessert 53€