



## Menu gastronome

Prix :57,00€

### Mise en bouche

Mini brochette de gambas

\*\*\*\*

### Entrée

« Bun's de foie gras du Sud-Ouest, compotée de pêche, jeunes pousses

OU

Minute de thon, soja/sésame, émietté de homard, crudités de saison

\*\*\*\*

Trou du Velay

\*\*\*\*

### Plat

Bœuf français de 7h aux morilles, ravioles de légumes

OU

Pavé de dorade, crème de coques et aneth, risotto noir et asperges

OU

Souris d'agneau braisée, jus corsé au romarin, tajine de légumes

\*\*\*\*

### Fromage

Fromages cuisinés : nems de Brie de Meaux, nougat de fourme de Montbrison, chèvre frais miel et ciboulette  
(+ 2euros)

OU

Fromages affinés

OU

Faisselle fermière de Saint-Chamond

\*\*\*\*

# Le Plaisir en Équilibre

---

## Dessert

Pièce montée choux vanille/chocolat et Buffet de desserts : 4 mignardises à définir selon vos envies

Fontaine de champagne possible (+50 euros)

Café