



## Menu Alliances Dorées

### 2022-2023

#### Nos entrées

Parfum des bois aux Saint Jacques, relevé au piment d'Espelette

OU

Duetto de canard trait de betterave, poêlé sur son pain toasté et façon cocktail à la fleur de sel, crumble noir, figue fraîche et pensée violette

\*\*\*\*

#### Nos plats

Dos de cabillaud citronnelle infusé aux herbes aromatiques flan de vitelotte et poêlé de Pleurotes

OU

Suprême de poulet AOP d'Auvergne, jus fermier et sa truffe noire râpée, quenelle de risotto Combava et courgette glacée du jardin

OU

Pavé de rumsteck origine France (180g), éclat de réduction balsamique, quenelle de risotto noir et carottes glacées du jardin

\*\*\*\*

#### Buffet de fromages

Planche de fromages secs de La Jasserie Saint André

OU

Fromage blanc accompagné de coulis et sucre

\*\*\*\*

#### Buffet gourmand du Chardon bleu

1 brochette de fruits / 1 mignardise / Bar à glace 1 boule

Au choix, une part d'entremet ou pièce montée (2 choux)