



Menu Gourmet

La mise en bouche de saison du chef

Salade de queues d'écrevisses et fond d'artichaut, foie gras de canard sur un lit de jeunes pousses de salades
au vinaigre de Xérès

Duo de bœuf et de carré d'agneau au romarin, jus léger

Timbale de légumes au riz sauvage, Pavé royal et Tomates grappes à l'huile d'olives

Gourmandises des pâturages : Chèvre frais, Fourme d'Ambert et Saint Marcellin affiné accompagné de son
pain de seigle aux raisins et noix et de sa verdure à l'huile vierge

La pièce montée des mariés ou l'entremet à étages