



Menu plaisir

La mise en bouche de saison du chef

Croquant de légumes aux noix de coquilles Saint Jacques marinées, huile de noisettes et vinaigre de cidre

Filet de bœuf en croûte sauce au jus de truffe découpé en salle

OU

Cuisseau de veau rôti, flambé et découpé en salle

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