



Menu détente

Duo de foie gras terrine maison et brochette de noix de coquille Saint Jacques

Parmentier de homard sur feuille d'épinard et beurre moussant

Sorbet Abricotine et rhum blanc

Carré de veau piqué à la truffe flambé et découpe 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