



Menu du 31 décembre 2017

en 5 services - 98€

130€ avec Apéritif &
accord mets/vins (2 verres)

- Mises en bouche : velouté de Capucine & Saumon fumé du Sichon en sushi de lentilles vertes du Puy.
- Carpaccio de Saint Jacques & caviar de hareng, émietté de crabe et brunoise de céleri rémoulade, *ou*
 - cromesquis d'escargots de Nadaillac au tourteau de noisettes, lentin de chênes et crème d'ail noir de Billom, *ou*
 - escalopine de Foie gras poêlée sur lit de pain d'épices, pommes & brunoise de fruits secs, caramel de Marcillac.
- L'Agneau Allaiton de l'Aveyron, Noix de gigot cuite 13 heures, *ou*
 - pavé de Cerf sauce grand veneur, palet de céleri confit & grand-mère aux châtaignes de Seyrolles, *ou*
 - filet de Turbot, crème de morilles, déclinaison de Légumes racines de Philippe Auga,

avec dégustation d'aligot truffé en complément de tous les plats!

- Saint Nectaire & tome de Laguiole affinée 18 mois, cake aux fruits secs & mesclun.
- La « toujours » fameuse Mousse au chocolat, *ou*
 - *ma* crêpe « Ginette » ! *ou*,
- Brunoise d'ananas confit & crumble Cédrat, chou passion.

Réservation impérative au 0142723122 *ou*
sur notre site www.ambassade-auvergne.com
Acompte de 20€ par couvert