



Menu du 31 décembre 2019

en 5 services - 99€

139€ avec Apéritif &
accord mets/vins (2 verres)



Mises en bouche

Velouté de Châtaignes,
Profiterole au Laguiole, Farçou et poissons fumés du Sichon

Au choix

Gaufres à la farine de lentilles de Saint Flour, carpaccio de Saint Jacques & crème
d'ail noir de Billom, chiffonnade de saumon & crème à la moutarde de Charroux,

Cassolette lutée d'Escargots du Velay, écrasée de topinambour et
crèmeux de fourme d'Ambert,

Escalopine de Foie gras poêlée sur lit de pain d'épices,
pommes & brunoise de fruits secs, caramel de Marcillac.

Au choix

L'Agneau Allaiton de l'Aveyron, la belle Noix de gigot,
déclinaison de légumes racines,

Ballotine de Chapon de la ferme d'Alice,
palais champêtre Châtaignes, noisettes & lentins de chêne,
jus corsé de volaille,

Millefeuille de chou farci revisité au Homard.

Dégustation d'aligot aux cèpes avec tous les plats!

Saint Nectaire fermier & fromage aux Artisous de la ferme Chapuis,
cake aux fruits secs & mesclun.

Au choix

La « toujours » fameuse Mousse au chocolat,

Soufflé minute pamplemousse Gentiane

Palet praliné, suprêmes de Mandarine & crème passion

**Réservation impérative au 01 42 72 31 22 ou
sur www.ambassade-auvergne.com**

Acompte 25 € par couvert

