



# Menu du 31 décembre 2018

en 5 services - 98€

138€ avec Apéritif &  
accord mets/vins (2 verres)



## *Mises en bouche*

Velouté de Cèpes & brisures de châtaignes,  
Gougères à la fourme d'Ambert, Farçou et truite fumée de l'Allier

## *Au choix*

Eventail de poissons fumés du Sichon & tartare de Saint Jacques à l'huile de  
Sésame, perle de vinaigre de la Carrière,

Pressée de Ris de Veau du Ségala et lentilles vertes du Puy, caviar de  
cornichons d'Aveyron et croquants de betteraves,

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,  
fenouil confit et minis légumes de Philippe Auga

Ballotine de Chapon de la ferme d'Alice aux morilles,  
grand-mère châtaigne et pomme darphin

Filet de Turbot, fondue de poireaux & déclinaison de Légumes racines, jus  
court à l'ail noir de Billom

Dégustation d'aligot aux cèpes avec tous les plats!

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

## *Au choix*

La « toujours » fameuse Mousse au chocolat,

Soufflé minute pamplemousse Gentiane

Brunoise d'ananas confit & crumble Cédrat, chou passion.

**Réservation impérative au 01 42 72 31 22 ou  
sur [www.ambassade-auvergne.com](http://www.ambassade-auvergne.com)**

**Acompte 25 € par couvert**

