



Menu du 31 décembre 2021

En guise d'amuse-bouche : Velouté de Topinambour & dés de Fourme d'Ambert – Cromesquis d'escargot du Velay

- Gaufres à la farine de lentilles de Saint Flour et saumon du Sichon en 2 façons, Gravelax, vinaigrette à l'ail noir de Billom & fumé en chiffonnade, crème à la moutarde de Charroux, ou
 - Pâté croute au ris de Veau du Ségala & céleri rave, pickles de saison, ou
 - Escalopine de Foie gras de Limagne poêlée, tarte fine pommes acidulées et oignons caramélisés.
- L'Agneau Allaiton de l'Aveyron, la belle Noix de gigot, cocotte de légumes racines & bouillon corsé, ou
- Coq au vin de Chanturgue, façon « lièvre à la royale », farce foie gras et truffes, ou
- Médallions de lotte & nage de coques à l'ail noir de Billom, palet de butternut & tuile de pain.

Dégustation d'aligot aux cèpes avec chaque plat.

- La tomme de Monbrison au lait de Brebis de la ferme des Plagne, chutney de fruits secs.
 - La « toujours » fameuse Mousse au chocolat, ou
 - La crêpe « Ginette », flambée Gentiane, pamplemousse, ou
- Comme une Pavlova, meringue garnie crème passion, clémentine & caramel de Safran.

Menu en 5 services - 119€ tout compris

159€ avec les boissons - apéritif, 2 verres de vin choisis en accord avec les mets, eau minérale, boisson chaude ou shot de verveine du Velay

Acompte de 40€ par personne à la réservation