

## *Inspiration du Terroir*



Mise en bouche

Salade de pigeonneaux au pignon de pin et pépites de foie gras,  
vinaigrette balsamique

**Ou**

Œufs cocotte « Label Rouge », gratinés au Saint Nectaire

\*\*\*

Dos de merlu en croûte de moutarde de Charroux,  
Oseille du jardin

**Ou**

Filet de canette fermière, au jus de truffe

\*\*\*

Déclinaison de fromages régionaux

**Ou**

Fromage blanc fermier à la crème fraîche

\*\*\*

Crème brûlée à la cassonade

**Ou**

Fraises façon melba et son coulis de fruits rouges, amandes  
torréfiées

Entrée, plat, dessert au prix de 26.00€

Menu complet au prix de 30.00€

Service compris