

# Promenade Gourmande



Mise en bouche

Noix de Saint Jacques poêlées, julienne de légumes braisés au miel  
de pays

**Ou** Foie gras de canard aux épices douces, marmelade de fruits

**Ou** Bocal d'avocat guacamole, crevettes aux agrumes et saumon  
fumé « Label Rouge » d'Ecosse

\*\*\*

Filet de bar en écailles de légumes, huile d'olive vierge et son jus de  
langoustines

**Ou** Cocotte d'escargots et ris de veau,

Fricassée de champignons du moment

**Ou** Carré d'agneau du Bourbonnais, rôti à l'ail et au thym

**Ou** Tournedos de bœuf Charolais aux 5 baies

\*\*\*

Trilogie de fromage de nos régions

**Ou** Fromage blanc fermier à la crème fraîche

\*\*\*

Croustillant au chocolat de Tanzanie,  
Pépites de Daim, crème anglaise à la vanille Bourbon

**Ou** Financier aux pralines roses façon muffin

**Ou** Parfait glacé à la Verveine du Velay

Entrée plat dessert au prix de 36,00€

Menu complet au prix de 40,00€

Service compris