

Inspiration du Terroir



Mise en bouche

Tourte de pommes de terre à la crème fraîche

Ou

**Brayaude de chèvre fermier au lard fumé,
mesclun à l'huile de noisettes de Lapalisse**

**Dos de cabillaud en croûte de moutarde de Charroux,
oseille du jardin**

Ou

Contre filet de charolais à la Fourme d'Ambert

Déclinaison de fromages régionaux

Ou

Fromage blanc fermier à la crème fraîche

**Baba « façon bouchon » au rhum ambré,
ananas rôti à la cassonade**

Ou

**Cèpe glacé à la vanille bourbon, chocolat chaud,
amandes torréfiées**

Entrée, plat, dessert au prix de 26.00€

Menu complet au prix de 30.00€

Service compris