

# Inspiration du Terroir



## Mise en bouche

Salade de chèvre chaud au miel de pays,  
Gaec des Goubys de Liernolles

Ou

Carpaccio de bœuf Charolais au basilic,  
copeaux de Cantal, mesclun et tomates confites

\*\*\*

Ballotin de pintade farci aux fruits secs,  
moelleux de Saint-Pourçain

Ou

Filet de sandre rôti à l'oseille du jardin

\*\*\*

Déclinaison de fromages de nos régions

Ou

Fromage blanc fermier à la crème fraîche

\*\*\*

Vacherin vanille fruits rouges, glaces artisanales Cabiron,  
coulis et amandes torréfiées

Ou

Crème brûlée à la cassonade et vanille Bourbon

Entrée, plat, dessert au prix de 26.00€

Menu complet au prix de 30.00€

Service compris