

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**

Magret de canard IGP Sud-Ouest aux 5 baies

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,
coulis et amandes torréfiées**

Ou

Crème brûlée à la cassonade, vanille Bourbon

Entrée, plat, dessert au prix de 27.00€

Menu complet au prix de 32.00€

Service compris