



MENU GOURMAND

Menu à 52 euros: Entrée - Plat (Viande ou Poisson) - Fromage - Dessert

Menu à 62 euros : Entrée - Poisson et Viande - Fromage - Dessert

Foie gras de canard de Limagne maison
brioche et confiture d'oignons

Ou

Poêlée de Saint Jacques, riz au butternut, jus crustacés
(possibilité de choisir la poêlée de Saint Jacques en plat de résistance)

Ris de Veau braisé à la crème de Morilles
Lamelles de pommes gala poêlées

Ou

Emincé d'onglet de Bœuf et foie gras poêlé
Beurre au vin rouge de Montgacon
(Origine France ou UE)

Plateau de fromages d'Auvergne

Assiette gourmande du Clos Fleuri

OU

Cèpe glacé - Meringue, glace vanille et chocolat chaud