



MENU DU TERROIR

Formule à 28 euros: Plat + Fromage ou Plat + Dessert
(Sauf dimanche et jours fériés)

Menu à 37 euros : Entrée - Plat - Dessert

Menu à 43 euros : Entrée - Plat - Fromage - Dessert

Salade de beignets de pieds de cochon et son croustillant de Gaperon

Ou

Gravlax de Truite , boulgour aux crevettes et dèes de tomate
sauce mousseline

Ou

Oeuf fermier du Livradois poché, sauce vigneronne,
lard et champignons

Poitrine de canard rôti et poêlée de raisins muscat
(Origine France)

Ou

Gros poulet fermier d'Auvergne « façon Coq au vin »
Servi en cocotte

Ou

Escalope de Saumon, purée de potimarron
Émulsion au Safran

Plateau de fromages d'Auvergne

Assiette gourmande du Clos Fleuri

ou

Cèpe glacé - meringue, glace vanille et chocolat chaud