

Menu du Terroir

FORMULE :

*plat + fromage ou plat + dessert 28 €
(sauf dimanche et jours fériés)*

MENUS

*37 euros (entrée+plat+dessert)
43 euros (entrée+plat+fromages+dessert)*

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

Ou

Lamelles de melon, jambon et rosette d'Auvergne

Ou

Tomate farcie aux rillettes de saumon et lentilles blondes de Saint Flour

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

Servi en cocotte

Ou

Escalope de Saumon et légumes du marché

Ou

Cuisses de Grenouilles poêlées en persillade

Ou

Onglet de bœuf à la plancha, légumes du marché

Petit pot à la fourme d'Ambert (origine France ou UE)

Plateau de Fromages d'Auvergne

Assiette Gourmande du Clos Fleuri

ou

Pavlova aux fruits rouges

Menu Gourmand

MENUS

52 euros (entrée + poisson ou viande)

62 euros (entrée + poisson + viande)

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

Ou

Filet de Daurade royale et queues de gambas
Poêlée de légumes du soleil et tomates cerises
(possibilité de choisir la daurade en plat de résistance)

Poêlée de ris de Veau à la crème de Morilles
légumes du marché (origine UE)

Ou

Magret de Canard de Limagne rôti
pomme purée aux cèpes et lamelles de truffes d'été

Plateau de Fromages d'Auvergne

Assiette Gourmande du Clos Fleuri

ou

Pavlova aux fruits rouges