

LE PRINTEMPS DU GUIDE MICHELIN

À la Découverte de nos produits régionaux

Formule à 29 € comprenant :

Un Apéritif

Cocktail Bloody Gentiane Ou Verveine Fizz

Accompagné d'un Sushi de Saumon et Lentilles Vertes du Puy

+

Le menu « Saint Julien »

Avec mise en bouche

Doucette à l' Huile de Noisettes ~ Sots l'y laissent Confits et Jambon de Canard
Œuf éclaté au caramel de betteraves

Dos de Cabillaud Rôti sous un Croustillant de Kadaïfs
Purée de Pois Chiches au Citron Confit ~ Fondue d'Endives
Beurre Battu au Gingembre

ou

Croq billes d' Escargots et Pistou d'Herbes Fraîches
Embeurrée de Choux à l'Emincé de Pied de Porc

ou

Le Bœuf de Salers... Salers... Salers...

- ° Le Filet Grillé à votre goût
- ° Le Bourguignon Mijoté au Gamay
- ° Le Fromage Fondu sur une Farinette aux Herbes

Dégustation « Avant première » du fromage de la Vache Rouge
(élaborée dans le Cantal exclusivement à partir de lait de vache Salers)

Gourmandise à votre goût

- Choisie dans la cartes des desserts -
