Cuisine de Terroirs

Raviole d'escargots, grenouilles,
Crémeux de rutabaga crème de persil
Snail and frog ravioli, parsley cream
Ou
Variation végétale pois chiche potimarron, cervelle des canuts de chèvre, graines torréfiées
variation of chickpea and red kuri squash, goat cheese "Cervelle des Canuts," and toasted seeds.

***

Longe de cochon des sous-bois d'Auvergne laquée, crispy d'oignons, crémeux de cèpes
Pork loin from the Massifs d'Auvergne, oignons mushroom
Ou
Quenelle de brochet et sa bisque,
Risotto vénéré aux petits légumes
Dumpling pike bisque, risotto with vegetables

***

Tarte à la praline, glace praline
Médaille d'argent au Mondial de la Praline 2024
Red Praline pie, praline ice cream
Silver medal at the 2024 World Praline
Ou
Délicatesse de Pommes confites,
Sablé aux épices, glace plantes et épices
Delicate candied apples, vanilla-infused apple compote, herbal and spice ice cream

40.00 € T.T.C

Menu Papilles et Pupilles jusqu'à 10 ans,
Children Menu

Quenelle de Brochet sauce écrevisse
Ou
Suprême de volaille à la crème, crêpes parmentière
***
Dessert du Jour

26.00 € T.T.C

Pour le bien être de notre équipe et la clientèle de l'hôtel l'établissement ferme à 23h