

MENU à 19 €
(Boissons Comprises)
1/4 de Vin de Pays
+
1 Café

MOUSSE DE POISSONS
OU
BALLOTTINE DE
VOLAILLES

ROTI DE PORC SAUCE
FORESTIÈRE
OU
FILET DE MERLU À LA
CIBOULETTE
GARNITURE DE
LÉGUMES

TARTE AUX POMMES
OU
MOUSSE DE POIRES



*Choix unique pour
tout le groupe*

*Communication choix
du menu et des plats
ainsi que du nombre
de convives 15 jours
avant*



TRUFFADE
(TRUFFADE + JAMBON D'AUVERGNE & SALADE VERTE)
+
25 € 1 DESSERT
(1/4 DE VIN + 1 CAFÉ)

MENU à 50 €
(Boissons Comprises)
1 KIR BELLE VUE
« Pétillant + Birlou »
25 cl de Bordeaux
1 Café

PRESSÉ DE VOLAILLES
AU FOIE GRAS
ou
TRUITE FUMÉE
AUX LENTILLES
D'AUVERGNE

JARRET DE PORC DORÉ
AU FOUR AU MIEL
D'AUVERGNE
ou
FILET DE BAR AUX FRUITS
DE MER
GARNITURE DE LÉGUMES

ASSIETTE DE FROMAGES
D'AUVERGNE
ou
FROMAGE BLANC

NOUGAT GLACÉ MAISON
ou
FRAMBOISIER



MENU à 33 €
(Boissons Comprises)
25 cl de Cuvée de l'Hôtel
1 Café
TERRINE DE SAUMON À
L'OSEILLE
OU
ASSIETTE DE JAMBON
ET SAUCISSON DE PAYS

PALERON DE VEAU
FONDANT
SAUCE GIROLLES
OU
FILET DE SANDRE
AU BEURRE BLANC

GARNITURE DE
LÉGUMES

CROUSTILLANT POIRES
CARAMEL
OU
TARTE MYRTILLES

*La composition et la liste des menus n'étant pas exhaustive ; n'hésitez pas à nous
contacter pour un changement ou une adaptation*