

Nos proposition pour les groupes

A partir de 20 personnes – du mercredi au vendredi

Petite brochette de charcuteries de Saint Bonnet
Velouté aux cèpes, crème fouettée aux châtaignes

Terrine de truite du Lignon à la ventrèche,
Mousseline au fumet d'écrevisses

Travers de porc fermier grillé accompagné d'un gâteau de pomme de terre aux cèpes et foie gras

Fourme d'Yssingaux panée aux noix

Soufflé glacé à la verveine du Velay et
Tourte chaude aux myrtilles

Café servi avec mignardises

Ce menu est servi pour 38 euros prix net avec vin régional en accord avec le menu (vin blanc et rouge).

Petite mise en bouche apéritive

Filet de saumon mi-cuit et mariné, tartare de lentilles vertes du Puy,
émulsion de moutarde à l'ancienne aux herbes fraîches

Veau cuit au bouillon, puis grillé à la plancha, crème brûlée aux cèpes,
Quelques légumes de printemps

Fromages d'Auvergne et d'ailleurs

Assiette gourmande
Café servi avec mignardises

Ce menu est servi pour 45 euros prix net avec apéritif et vin en accord avec le menu.