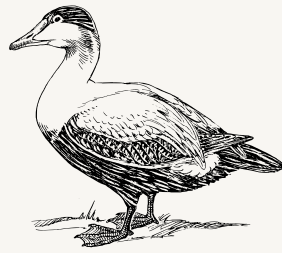


Menu Automne 35.00€



Entrées

Escargots en persillade

Velouté de légumes de saison, espouma de lard et éclats de châtaigne du
Limousin

Ris de veau aux morilles en feuilleté

Mille feuilles de betteraves, chèvre, vinaigrette citron miel

Plats

Magret de canard, laqué abricot miel

Filet de saint Pierre, sauce combava

Risotto aux gambas, lait de coco

Pièce du boucher (sauce fourme d'Ambert ou sauce morilles)

Desserts

Le "Franco" : dacquoise, crème pralin

Merveilleux au chocolat

Assiette de fromages locaux

Verrine façon Mont-Blanc au marron

Tartelette poire bourdalou, crème galacée amarena