

# *Menu Saint Sylvestre*

**45€**

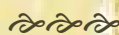
## **Foie gras**

*Foie gras Maison sur son lit de ravioles aux cèpes*



## **Aspic d'Omble Chevalier**

*Mousse d'Omble Chevalier, saumon fumé, cœur d'asperge*



## **Gours Auvergnat**

*Granité Pommes, Birlou*



## **Magret de canard**

*Magret de canard du Domaine de la Limagne,  
Cuisson basse température*



## **Composition fromagère**

*Cantal entre deux, Saint Nectaire fermier et mousse de Bleu d'Auvergne*



## **Les Plaisirs du Clos**

*Trio de verrines gourmandes, entre fondant croquant et glacé...*

*Prix net, boissons non comprises : 45€*

*Supplément ½ pension : + 23 €*

*Ado 3 plats : 27€*

*Enfant 2 plats : 15€*