

Menu festif pour groupe

à réserver 1 semaine avant

40 €

Apéritif et mise en bouche.

Entrées

Gâteau coulant de foie gras et lentilles vertes du Puy

ou

Brochette de gambas marinées au citron vert et gaspacho de pois chiches.

Plats

*Caille désossée farcie au foie gras puis rôtie
sur lit de pleurotes, épinards et marrons d'Olargues.*

ou

*Filet de loup de Méditerranée, sauce basilic
et poêlée de légumes de saison.*

Desserts

Assiette de fromages frais de la région.

ou

*Desserts de la carte ou possibilité de faire un gâteau spécial pour les
anniversaires.*

Café.

