

Menu festif pour groupe

à réserver 1 semaine avant

45 €

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.

Fromage

Assiette de fromages frais de la région.

Desserts de la carte

(ou possibilité de faire un gâteau spécial pour les anniversaires).

Café.

