



VOTRE DINER DE LA **ST. VALENTIN**

Amuse-Bouche

* * *

***Terrine de Foie Gras de la Limagne, Poché au
Vin Nat, Pain d'Épices et Sorbet Framboise
Ou Feuilleté de Légumes d'Hiver et
Jus Végétal réduit***

* * *

***Filet de Rouget Barbet Français, Crème de
Poutargue et Condiment Citron***

* * *

Sorbet Mandarine, Liqueur de Genestine

* * *

***Poulet AOP du Bourbonnais Cuit Basse T°,
Tendre Carotte, Sauce Albufera***

* * *

Salade & Plateau de fromages

* * *

Agrumes d'Asie Matcha et Gingembre

Tarif ttc. Hors boissons :

Amuse-bouche, Entrée, Poisson, Sorbet, Plat,

Fromages et Dessert

82€

Accord Mets et Vins

36€ les 3 verres de Vin

