

Menu Carrousel

Menu Carrousel 2 plats à 57 euros :

Amuse-bouche

Entrée

*Plat : Poisson **OU** Viande*

Fromage

Dessert

Menu Carrousel 3 plats à 83 euros :

Amuse-bouche

Entrée

*Plats : Poisson **ET** Viande*

Fromage

Dessert

Amuse-bouche.

Les Entrées :

*Maki de champignons de Paris, remoulade de chair de tourteau
et feuilles de moutarde à l'huile de sésame.*

Ou

*Mille-feuille de foie gras de canard de Limagne mi-cuit
et sa marmelade de poivrons rouges au piment d'Espelette.*

Les Poissons :

*Pavé de maigre label rouge, purée de patates douces au foie gras,
jus de veau corsé et pistou au basilic.*

Ou

*Tranche de lieu jaune poêlée à l'huile d'olive, queue de gambas cuite lentement,
mousseline de brocolis et sabayon à l'orange.*

Les Viandes :

Agneau fermier du Quercy préparé en deux façons, le filet en rognonnade cuit à basse température et sa pastilla de panoufle braisée aux saveurs d'Orient et abricot sec accompagnés par un jus corsé.

Ou

Le classique, poitrine de Canard de Limagne à l'orange, croûte de miel et pignons, zestes d'agrumes confits, légumes de saisons cuits en cocotte et sa sauce aigre douce.

Plateau de fromages d'Auvergne et d'ailleurs.

Les Desserts :

Cinq desserts sont à découvrir sur place, à déguster aussi bien à l'intérieur que sur notre terrasse ensoleillée !

En harmonie avec le reste du menu, les desserts imaginés par notre chef pâtissier Jean-Yves BRUNET

mettent à l'honneur des produits de saisons comme la fraise, la menthe ou encore la rhubarbe.

Des produits régionaux et originaux à l'image de l'ail noir de Billom sont, eux aussi, mis en avant !

Au plaisir de vous accueillir et de vous faire apprécier ces nouvelles saveurs !

À très bientôt !

