

# MENU «JOURNÉE D'ÉTUDES»



## POUR COMMENCER

- Vol au vent Auvergnat aux senteurs des Bois, sauce au St Pourçain
- Exquis de courgette du potager, poivron du soleil, crémeux citron aneth
- Florentine de saumon fumé artisanalement, bouquet de roquette, sa vinaigrette Balsamique

## POUR SUIVRE

- Cabillaud poché au court bouillon, accompagné de sa crème de citron gingembre
- Ballotine de poulet fermier d'Auvergne, servie avec son millefeuille de pommes de terre et sa royale d'épinard
- Filet de canette rôtie aux poires caramélisées, sauce sucrée salée, pommes fondantes et légumes croquants

## POUR FINIR EN DOUCEUR

- Le croquant chocolat prestige, crème Grand Marnier vanillée
- Délice poire caramel
- Manganao aux noix de Pécan, sauce parfumée à la vanille

## BOISSONS

La sélection du sommelier :

- 1/3 bouteille de vin, blanc et rouge confondus
- 1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

Nous vous remercions de composer UN MENU UNIQUE pour l'ensemble de vos convives ou de laisser notre Chef de cuisine choisir. Il élaborera un menu adapté pour les régimes alimentaires «spéciaux» (ex. allergie).