

Menu Source –27 €

Sablé au cantal, mousse de truite saumonée
et feuille de chêne rouge

Ou

Terrine de campagne, compotée d'oignons

Ballotine de volaille d'Auvergne aux champignons

Pomme Macaire aux Champignons

Ou

Chou farci aux trois viandes

Riz aux légumes

Mirliton à la compote de myrtilles

Ou

Mousse à la Verveine du Velay, sauce chocolat

Sup : Pointe de cantal +3€

Menu Derby's – 33 €

Vichyssoise, œuf parfait et magret de canard fumé

Ou

Rosace de Truite fumée du Sichon sur crème de
courgette au curcuma

Suprême de volaille au St Pourcain Blanc
et moutarde de Charroux

Ou

Dos de Julienne sauce crustacés

Pointe de Cantal

Symphonie de 4 desserts

Ou

Coulant tout chocolat maison et sa glace vanille

Menu du Terroir – 31 €

Pompe aux grattons

Pâté aux pommes de terre

Ou

Pâté de chou au cochon

Ou

Pounti Auvergnat

Cuisse de volaille au vin rouge,
garniture grand-mère et carottes Vichy

Ou

Paleron de Bœuf braisé, Gratin Dauphinois

Ou

Saucisse de porc, Lentilles vertes

Pointe de cantal

Sanciaux aux pommes

Ou

Tarte myrtilles

Ou

Parfait glacé à l'Absinthe de Vichy,
gâteau aux noix

FORFAITS BOISSONS ET MODIFICATIONS TARIFAIRES

Kir et feuilletés +4€, ¼ de vin +4.5€, café +2€

Gratuité pour le conducteur de car (agences et autocaristes uniquement)

Si - 20 personnes = + 3 € par personne

Le menu unique et plats identiques pour l'ensemble du groupe.

En cas de désistement, la facture correspond au nombre de clients réservés à- J-2