



Nos menus groupes 2020

brasserie

Menu Le Servièrre

21.59€ HT - 24.00€ TTC

Entrée (au choix)

Assiette auvergnate, lentilles vertes et compotée d'oignon rouge

ou

Transparence de rillettes de sandre, coeur d'écrevisse, crème citronnée et crumble de cantal jeune

Plat (au choix)

Chou farci et coeur de Saint Nectaire, jus réduit à la moutarde à l'ancienne et aligot

ou

Truite rôtie en croûte de noisettes, infusion de thé matcha et mousseline de carotte au cumin

Dessert (au choix)

Tarte amandine myrtille et coulis de fruits rouges

ou

Liégeois de fruits de saison, brisure de spéculoos

Vin (une bouteille pour 4 pax), eau carafe, café

Menu Le Pavin

27.05€ HT - 30.00€ TTC

Entrée (au choix)

Millefeuille de foie gras de canard et cuisse confite en terrine, chutney de poire au vin rouge

ou

Tube de saumon fumé aux écrevisses, vierge de légumes aux agrumes

Plat (au choix)

Potée auvergnate

ou

Dos de cabillaud gratiné au cantal jeune, charlotte de légumes et beurre blanc.

Dessert (au choix)

Parfait glacé aux noix caramélisées, cassis en coulis

ou

Entremet au chocolat noir, pailleté pralin, mousse caramel et glace vanille

Vin (une bouteille pour 4 pax), eau carafe, café

Supplément assiette 3 fromages - 2.73€ HT - 3.00€ TTC

Supplément pétillant crème de fruit - 2.08€ HT - 2.50€ TTC

Tarif par personne. Les menus préétablis ne peuvent être modifiés ou mélangés.
Choix d'un plat unique pour l'ensemble du groupe.