

Menu de Pâques

Servi le dimanche 21 avril et le lundi 22 avril (midis uniquement)

Mise en bouche

*Opéra de Foie gras de nos plaines de Limagne,
Chutney pistache et mangue fraîche*

Ou

*Koulibiac de Saumon revisité en Pascaline de sarrasin
et Jeunes pousses d'Épinards*

Ou

Croustillant "en mode Végan" aux Asperges et Cueillette du jardin

Jarret d'Agneau de "Sept-heures" en persillade de Cerfeuil

Ou

Filet de Flétan, parfum de Garrigue et Citron de Lime

Ou

*Salers de notre région en deux façons :
le Mignon rôti rosé et la Queue en parmentier gourmand
Jus réduit en vin de Boudes*

Notre sélection de fromages

Révélation d'un cœur glacé Vanillé sous sa robe Chocolatée

Ou

*"Cloche" de Pâques aux fruits du moment,
Gariguettes, Sorbet et Pastille de Vichy*

Menu 2 plats (Poisson ou Viande) : 48€

Menu 3 plats (Poisson et Viande) : 58€

Eliotel 04 73 80 10 14

