

Menu du Lac à 38 €

Le Foie Gras

*Marbré de Foie Gras « Légendaire », Gelée de Raisin Clair
Et Pain de Mie aux Noix*

Ou

« Jiaozi »

Ravioles d'Ecrevisses, Chorizo Doux et Bouillon de Potimarron

Ou

Les Petits Grés

*Cromesquis d'Escargots au Carré d'Aurillac,
Infusion de Persil Ail et Citron,*



La Canette

Filet de Canette Rôti, Figue et Aubergine au Miel

Ou

Le Veau

*Noisette de Filet de Veau Farçie aux Cèpes,
Viennoise de Noix*

Ou

Le Thon

*Mi Cuit ou Cuit de Thon, Pulpe Butternut Curry
Sauce Vierge aux Pignons de Pin*



Chariot de Fromages d'Auvergne



*Sablé Noisettes, Crème au Cantal Jeune,
Compotée de Figues*

Ou

Nougat Glacé au Miel de Châtaigne

Ou

Assiette Gourmande : assortiment de mignardises

Ou

Williams Pochée Vanille, Cœur Mousse Caramel

Ou

Dôme Chocolat Blanc et Croustillant Praliné

Ou

Coupe de Glace

Prix Net Hors Boisson

Nos viandes bovines sont garanties d'origine française (sauf indication contraire)

*L'ensemble de ces plats est confectionné par nos soins dans nos locaux, s'il venait à manquer l'un d'entre eux,
nous vous remercions de ne pas nous en tenir rigueur.*