



DÎNER DES VENDANGES

MENU

À l'apéritif, découverte libre des Vins d'Auvergne autour
des produits d'Auvergne en bouchées et verrines

Omble chevalier fumé au foin
Asperges vertes en textures variées
Crème glacée, pesto à l'ail des ours

Accords mets et vins

Comme un Lucullus de veau basse température
Jus corsé aux morilles, tartelette de légumes

Accords mets et vins

Le Salers de Charlotte Salat
entre le classique et le Tacos aérien, croustillant aux pousses

Accords mets et vins

Pré dessert - Entre la noix de Pécan
et la pomme Granny

Accords mets et vins

La poire « Belle Hélène » en version moderne

Accords mets et vins

Café et Mignardises