



Menu du 31 décembre 2022

en 5 services - 119€

159€ avec Les boissons

apéritif, 2 verres de vin choisis en accord avec les mets,
eau minérale, boisson chaude ou shot de verveine du Velay

En guise d'amuse-bouche : Velouté de Châtaignes du
Sérol en Capuccino, chèvre frais - Cromesquis d'aligot
au tourteau de Noisettes de Méjane

- Duo de poissons fumés du Sichon, Cabillaud crème à
l'ail noir de Billom & truite, crème à la moutarde de
Charroux
sur une Gaufre à la farine de lentilles de Saint Flour
ou
- Pâté crouste au Canard Colvert, Foie gras des plaines
de Limagne, pistaches & morilles, pickles de saison, ou
- Cassolette lutée d'Escargots du Velay, crémeux de
capucines
et Lentins de chêne.

- Le quasi de veau fermier du Ségala, cuit en basse
température,
crème d'ail noir de Billom, purée de châtaigne et grand-
mère, ou

- Notre « Lièvre à La royale »,
farce foie gras et truffes, avec un supplément de 25€

ou

- Nage de Saints Jacques de Barfleur,
palet de butternut, salicornes & tuile de pain, jus
serré aux cèpes.

Fromage : La tomme de Montbrison au lait de Brebis
de la ferme des Plagne, chutney de fruits secs.

- La « toujours » fameuse Mousse au chocolat, ou
- La crêpe « Ginette », flambée Gentiane, pamplemousse,
ou
- Les fruits du réveillon, Kumquat et ananas confits,
sur un biscuit noisettes et pistaches, crème
diplomate au Safran du Quercy.

Réservation impérative au 0142723122 ou
sur notre site www.ambassade-auvergne.com
Acompte de 50€ par couvert