



« Fait Maison »

LE MENU DE LA MARMITE

*Suivant la saison nous essayons de travailler au maximum avec les produits de la région (circuit court – bio) ainsi les plats sont mentionnés de la couleur verte »

L'attente de saison

Les entrées aux choix

- Les noix de Saint - Jacques, Parmentier de cèleri et pomme de terre cuisinés façon risotto à l'huile de truffe
- Les langoustines aux 3 sésames, guacamole, panaché de tomates anciennes et sa vinaigrette de langoustines
- La composition de Foie Gras, l'un mi- cuit, l'autre poché au vin chaud

Les plats aux choix

- Le Foie de Veau poêlé, braisée d'endives et ses échalotes confites, parfum d'estragon
- Le filet de bœuf aux girolles, pommes Pont Neuf et son jus forestier
- Le suprême de pigeon et sa cuisse confite, oignons rouges et sa réduction forestière

La ronde des fromages

et

Les desserts au choix

(A commander en début de repas)

« Farine du moulin de Souvigny des frères Cosson à Seur »

Les sorbets et glace sont fait maison par notre pâtissier ou acheté à Passion froid groupe Pomona

- La pyramide chocolat, cœur noisettes, griottes confites et son sorbet mandarine
- Le biscuit aux fraises saveur pistache et son sorbet goyave
- le gratin rhubarbe et framboise, son sorbet fruits rouges
- Le dôme retour des îles, cœur châtaigne et son sorbet cacao amer
- La tulipe de nougat glacé maison, écorces d'orange confites et suprêmes d'agrumes

Menu à 56.00 € (ttc hors boissons)

L'auberge du Centre, une auberge historique où la tradition rencontre la modernité