



Menu Carrousel

2 Plats 52 euros Entrée,
Poisson ou Viande,
fromage et Dessert

3 Plats 74 euros
Entrée, Poisson et Viande,
fromage et Dessert

Servi pour l'ensemble des convives d'une même table, le midi et le soir.
Pour le bon déroulement du service, merci de choisir le même nombre de plat pour l'ensemble de la table.

Amuse-bouche

Marbré de foie gras de Limagne au faisan confit.
Chutney d'oignons aux quatre épices.

Ou

Royale de blancs de poireaux, coulis de courge et cresson, huitres pochées.
Julienne de poireaux frits.

Turbot rôti lentement, mousseline de pois cassés et émincé de truffes noires.
Fumet au vin rouge beurré.

Ou

Raviole de champignons des bois, noix de Saint Jacques poêlées au beurre salé.
Sauce Poulette émulsionnée à l'huile de noisettes.

Ou

Risotto crémeux à la Parmesane, escalope de foie gras de canard poêlée aux langoustines.
Jus corsé de crustacés.

Noisette de chevreuil rôti à la feuille de dattes et salsifis dorés, purée de butternut.
Sauce Grand Veneur.

Ou

Suprême de volaille fermière cuite en amandine.
Cannelloni de crête de coq au parfum de truffes et son jus court

Les fromages d'Auvergne.

Farandole de desserts façon « Carrousel ».

Gelée de mandarine royale et fondant extra bitter, espuma de lait au parfum de café, croquant chocolat.
Tatin revisitée façon Carrousel, sablé noisettes cannelle, pommes rôties nappées de caramel pâtissier et crème glacée au lait d'amandes.
Nougat glacé à l'ail noir bio confit de Billom, biscuit croquant aux fruits secs, coulis d'abricot.
Verrine crémeux chocolat, praline de noix de pecan et cacahuètes, glace cacahuètes, caramel beurre salé et dentelle choco.

Ou

Gelée de mandarine royale et fondant extra bitter, espuma de lait au parfum de café, croquant chocolat.

Ou

Tatin revisitée façon Carrousel, sablé noisettes cannelle, pommes rôties nappées de caramel pâtissier et crème glacée au lait d'amandes.

Ou

Nougat glacé à l'ail noir bio confit de Billom, biscuit croquant aux fruits secs, coulis d'abricot.

Ou

Verrine crémeux chocolat, praline de noix de pecan et cacahuètes, glace cacahuètes, caramel beurre salé et dentelle choco.

Au-delà de 10 personnes nous vous demandons de bien vouloir choisir des plats identiques pour l'ensemble de la table.

Nous ne choisissons que des produits frais et de saison travaillés par nos soins.
La dénomination des plats est à titre indicatif, leur composition est susceptible d'être modifiée.
Merci de votre compréhension en l'absence d'un produit.