



Entrée de L'Assorti :

Coquille de canard à la périgourdine : Sauce crémeuse au fond de veau parfumée à l'huile de truffe, canard confit, cubes de foie gras et dés de légumes au vin blanc, le tout recouvert d'un mélange de 4 fromages.

Plat principal du Bistro D :

Ossobucco de porc chasseur au vin rouge et romarin accompagné de son gratin d'auvergnais et de ses légumes du jardin.

Dessert à partager de la Chocolaterie au cœur fondant :

Cœur au chocolat au lait garni de brownies maison et de mousse au chocolat blanc et au lait