



**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