



## Menu du 1<sup>er</sup> Janvier 2018

78€

Mises en Bouche.

\*\*\*\*\*

Ravioles de Foie gras des plaines de Limagne, consommé de crustacés, brunoise de légumes à l'ail noir de Billom

\*\*\*\*\*

Lieu Jaune de ligne des côtes Bretonnes, topinambours, velouté de panais, éclats de noisette, jus de volaille

\*\*\*\*\*

Le Pigeonneau des 2 Sèvres en 2 Façons :  
le filet rôti et servi rosé, la cuisse confite, pomme Anna,  
jus corsé façon périgueux à la truffe noire.

\*\*\*\*\*

Assiette de fromages d'ici et d'Ailleurs  
Affinés par Olivier NIVESSE.

\*\*\*\*\*

Texture de Chocolat grand cru Ilanka, fraîcheur au yuzu.



## Menu avec Boissons Comprises

**115€**

Cocktail de l'Auberge au Champagne

\*\*\*\*\*

Jurançon sec  
La canopée  
Domaine Cauhapé  
Henri Ramonteu

\*\*\*\*\*

Chablis 1<sup>er</sup> Cru  
Les Vaillons  
Domaine Long-Depaquis

\*\*\*\*\*

Les Brunes  
Vin de pays de l'Hérault  
Philippe CHESNELONG