

## **Amuses bouches**

## Entrées

Truite de Borrèze en gravelax, blinis maison, crème d'avocat aux herbes fraîches

Terrine de foie gras de canard et jarret de cochon confit, chutney épicé

## Plats

Fondant de veau du Limousin en feuilleté, duxelles de champignons Ou

Saint-Jacques en croûte de noisette fondue de poireaux au gingembre et citron

Garnitures : légumes de saison rôtis et pommes dauphines

## Desserts

Sablé aux amandes, mousse citron vert, crémeux mangue-passion et clémentine fraîche

Ou

Sablé aux amandes, mousse chocolat, crémeux noisette et croustillant de sarrasin