

A l'apéritif, découverte libre des Vins d'Auvergne autour du bovin des Combrailles

Le traditionnel pâté en croûte de canard et foie gras de Limagne aux Cèpes Des Herbes, des feuilles, gels et poudre de champignons, tuile croustillante Accords mets/vin

Homard rôti au beurre d'herbes Les pattes en petite saucisse Façon Thermidor « Macaire de cerfeuil tubéreux », red et green meat Bouillon de cresson et jus de carcasses émulsionné Accords mets/vin

Le gaperon «comme un mystère» cœur coulant aux herbes Accords mets/vin

Finger coing, Crème Namelaka Gianduja Noisettes torréfiées et pousses aromatiques -Réduction et sorbet Accord mets/vin

Café et Mignardises

Menu réalisé par Fréderic HURET - Toque d'Auvergne -Académie Nationale de Cuisine & Professeur au Lycée hôtelier de Chamalières Préparé par les élèves du Lycée hôtelier de Chamalières









