



# Les plateaux

pour 2 personnes

DOMAINE LE PEYDÉBÉ



## Auvergnat

69€

**Charcuterie** : Pâté en croute, jambon d'Auvergne, rosette d'Auvergne, saucisse sèche d'Auvergne, rillettes d'oie ou de canard, pâté de lapin, saucisson à l'ail.

**Fromages** : Saint-Nectaire, Cantal, Bleu d'Auvergne

**Divers** : Salade verte, condiments, beurre, légumes variés, vinaigrette.

**Desserts au choix** : Tiramisu caramel beurre salé et crumble de spéculos/ noisettes - Panna Cotta à la Verveine et coulis de fruits rouges - Tarte au citron croquant de chocolat- Coeur coulant chocolat et crème anglaise - Tarte Tatin



## Gourmet

99€

Foie gras, Saumon fumé, Jambon Serrano, Magret de canard fumé, Oeufs de caille, Caviar d'aubergines, Saucisses au Saint-Nectaire, Légumes crus de saison et sauce.

**Fromages d'excellences** : Saint-Nectaire fermier, Cantal entre-deux ou vieux, Bleu d'Auvergne, Chèvre.

**Divers** : Salade verte, condiments, beurre, sauce vinaigrette.

**Desserts au choix** : Tiramisu caramel beurre salé et crumble de spéculos/ noisettes - Panna Cotta à la Verveine et coulis de fruits rouges - Tarte au citron croquant de chocolat- Coeur coulant chocolat et crème anglaise - Tarte Tatin



*Pain maison farine BIO locale , cuit à 16h*



# Les plateaux

pour 2 personnes

DOMAINE LE PEYDÉBÉ



## Raclette

79€

**Charcuterie** : Jambon blanc, jambon d'Auvergne, rosette d'Auvergne, mortadelle, viande de grison

**Fromages** : Raclette Richemont

**Divers** : Pommes de terres

**Desserts au choix** : Tiramisu caramel beurre salé et crumble de spéculos/ noisettes - Panna Cotta à la Verveine et coulis de fruits rouges - Tarte au citron croquant de chocolat- Coeur coulant chocolat et crème anglaise - Tarte Tatin



## Prix par personne en plus

- plateau Auvergnat : 25€
- plateau Raclette : 30€
- plateau Gourmet : 40€



*Pain maison farine BIO locale , cuit à 16h*