

MENUS JANVIER – FÉVRIER 2025

Nos deux restaurants « Les SOURCES » et « Le LARBAUD » vous accueillent

Réservation uniquement au

☎ 04.70.96.54.00

RESTAURANT « LE LARBAUD » /16 pers - 24€

Déjeuner Lundi 13 janvier

Amuse bouche : Beignet de gambas combawa, crème de coriandre

Douceur hivernale

Magret de canard laqué au poivre de Sèchuan cuit en basse température, grenailles rôties, wok de légumes

Plateau de fromages

Nuage glacé vanille chamallow en mode Ferrero, smoothie mangue litchi Malibu

RESTAURANT « LE LARBAUD » /18 pers - 23€

Déjeuner Mercredi 22 janvier

"Menu Royaume-Uni"

Amuse bouche : Cold Pea Soup à la menthe

Prawn cocktail

Fish and chips

Stilton and crackers

Cheesecake, coulis fruits rouges

RESTAURANT « LE LARBAUD » / 30 pers – 23€

Déjeuner Vendredi 24 janvier

Crème Dubarry, espuma de parmesan

Noisette de veau, petits légumes snackés (champignons, pois gourmands et carottes) et jus corsé au thym

Paris Brest à la pistache

RESTAURANT « LE LARBAUD » / 18 pers - 23€

Déjeuner Mercredi 29 janvier

"Menu Bistronomique"

Soupe à l'oignon

Langue de bœuf, sauce gribiche

Truite aux amandes, pommes vapeur, carottes rôties persillées

Crème brûlée à la vanille Bourbon

RESTAURANT « LES SOURCES » /24 pers - 25€

Déjeuner Jeudi 30 janvier

Amuse bouche : Maki de foie gras et jus de poire façon vin chaud

Cannelloni de crabe pomme verte et wasabi

Sole à la Colbert sauce tartare et pommes Pont-neuf
OU

Chartreuse de pâtes de veau à la milanaise

Ananas flambé au rhum et épices, glace coco

RESTAURANT « LE LARBAUD » / 30 pers - 25€

Déjeuner Vendredi 31 janvier

Pané de camembert et légumes croquants

Dos de cabillaud cuit à basse température, sauce normande, risotto

Royal au chocolat

RESTAURANT « LE LARBAUD » 24 pers - 25€

Déjeuner Lundi 03 février

Thème : promenade en Bourgogne

Coquille de fricassée d'escargots, sauce à l'œuf coque

Côte de bœuf découpée en Salle, Pommes pont neuf et sauce émulsionnée au vin rouge

Assiette de fromages de Bourgogne

Cerises flambées, glace vanille

OU

Mini St-Honoré aux fruits

RESTAURANT « LES SOURCES » /16 pers - 25€

Déjeuner Mardi 04 février

Mise en bouche : Croustillant de reblochon
pomme céleri

Crème Dubarry, chips de lard fumé

Filet de caille rôti sur coffre, carbonade de cuisses, jus réduit pain d'épices et bière brune, gremolata, légumes glacés

Chestnut pearl (crémeux mascarpone, insert crème de marron, biscuit cuillère, flocage blanc

Mignardises : Sorbet maison poire Birlou

RESTAURANT « LE LARBAUD » 18 pers - 23€

Déjeuner Mercredi 05 février

"Menu Nouvel an chinois"

Amuse bouche : Nem aux crevettes

Soupe chinoise aux champignons noirs

Porc au caramel, nouilles chinoises et julienne de légumes (céleri, navet, fève de soja)

Flan de coco, sorbet litchi

RESTAURANT « LE LARBAUD » /30 pers - 25€

Déjeuner Vendredi 07 février

Raviole de foie gras, velouté de champignons

Filet de bar en écailles de pommes de terre, sauce Nantua, endive braisée à l'orange

St Honoré

RESTAURANT « LES SOURCES » /16 pers - 25€

Déjeuner Mardi 11 février

Mise en bouche : Croustillant de reblochon pomme céleri

Crème Dubarry, chips de lard fumé

Filet de caille rôti sur coffre, carbonade de cuisses, jus réduit pain d'épices et bière brune, gremolata, légumes glacés

Chestnut pearl (crémeux mascarpone, insert crème de marron, biscuit cuillère, flocage blanc

Mignardises : Sorbet maison poire Birlou

RESTAURANT « LE LARBAUD » /18 pers - 25€

Déjeuner Mercredi 12 février

"Menu Cupidon"

Amuse bouche : Noix de Saint-Jacques snakée

Salade de lentilles du Puy et son œuf parfait

Demi-coquelet en deux cuissons, boulgour et tombée de poireaux

Sablé des amoureux aux fruits

RESTAURANT « LES SOURCES » /24 pers - 23€

Déjeuner Mercredi 12 février

Comme un œuf au plat, Émulsion de pommes de terre
au Gaperon

Gigoton de poulet, sauce à la moutarde de Saint
Pourçain

Pommes flambées, glace vanille et croquant

RESTAURANT « LE LARBAUD » /30 pers - 23€

Déjeuner Vendredi 14 février

Tatin de poivrons à la ricotta

Risotto de Saint-Jacques et gambas

L'amour en cage

RESTAURANT « LE LARBAUD » /18 pers - 24€

Déjeuner Mercredi 19 février

Amuse bouche : Toast de boudin blanc aux noisettes

Tataki de thon

Couscous

Tacos sucrés (fruits, chantilly, glace)

RESTAURANT « LES SOURCES » /24 pers - 25€

Déjeuner Mercredi 19 février

« Menu des 4 continents »

Comme un œuf au plat, Émulsion de pommes
de terre au Murol

Cuisse de lapin confite, sauce à la moutarde de
Charroux

Pommes flambées, glace vanille et croquant

RESTAURANT « LE LARBAUD » /24 pers - 24€

Déjeuner Jeudi 20 février

Œuf parfait crémeux de chou fleur, chips de bacon

Osso bucco de veau, grémolata, frites de polenta

Salade de fruits, petits fours

VACANCES D'HIVER



NOUS VOUS RETROUVERONS A PARTIR DU 12 MARS 2025