



MENUS MARS – AVRIL 2025



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

Réservations uniquement au

04.70.96.54.00

<p>RESTAURANT « LE LARBAUD » 24 € - 18 couverts</p> <p>Déjeuner Mercredi 12 mars</p> <p>Salade strasbourgeoise (saucisse de Strasbourg, salade, bâtonnets de granny-smith et toast de munster)</p> <p>Choucroute de la mer au riesling</p> <p>Forêt noire</p>	<p>RESTAURANT « LE LARBAUD » 24 € - 24 couverts</p> <p>Déjeuner Jeudi 13 mars</p> <p>"Menu Irlandais"</p> <p>Saumon irlandais gravlax</p> <p>Irish stew</p> <p>Bailey cheesecake, apple crumble et chocolat Guinness cake</p>
<p>RESTAURANT « LE LARBAUD » 24 € - 24 couverts</p> <p>Déjeuner Vendredi 14 mars</p> <p>Tartine de caviar d'aubergine</p> <p>Mini poivrons farcis Bouillabaisse</p> <p>Tarte aux fraises</p>	<p>RESTAURANT « LE LARBAUD » 33 € - 40 couverts</p> <p>Dîner Mercredi 19 mars</p> <p>Menu : "années 70"</p> <p>Purple rain (velouté de betteraves)</p> <p>Yellow submarine (ceviche aux fruits de la passion)</p> <p>Canard à l'orange mécanique</p> <p>Beatles cake</p>
<p>RESTAURANT « LE LARBAUD » 24 € - 24 couverts</p> <p>Déjeuner Jeudi 20 mars</p> <p>"Menu Irlandais"</p> <p>Saumon irlandais gravlax</p> <p>Irish stew</p> <p>Bailey cheesecake, apple crumble et chocolat Guinness cake</p>	<p>RESTAURANT « LE LARBAUD » 33- € - 24 couverts</p> <p>Dîner Mercredi 26 mars</p> <p>"Menu Dolce Vita"</p> <p>Amuse bouche "Brochette de melon à l'italienne"</p> <p>Tarte fine à la tomate, burrata et roquette</p> <p>Osso bucco de veau et tagliatelles fraîches</p> <p>Sabayon aux fruits rouges, tuiles à l'orange et biscuit cuillère</p>

RESTAURANT « LE LARBAUD » 22 € - 24 couverts

Déjeuner Jeudi 27 mars

Tempura de maigre aux agrumes

Filet mignon basse température, sauce à la moutarde de Charroux, radis glacés et tombée d'épinards

Profiteroles

RESTAURANT « LES SOURCES » 25 € - 24 couverts

Déjeuner Lundi 31 mars

Thème : Le menu de ma grand-mère Bourbonnaise

Amuse bouche : Crackers soufflé, saumon de Sichon, crème d'aneth

Œuf bio fermier du Turail à 65°C, coulis de poivron, wok de pousse d'épinards, tuile de pain

Poulet rôti contisé au beurre d'ail et découpé en salle, mousse de pomme de terre inspiration Ferran Adria, chantilly au lard

Assiette de fromages d'Auvergne

Tarte diplomate aux fruits, craquant au chocolat

RESTAURANT « LES SOURCES » 25 € - 16 couverts

Déjeuner Mardi 01 avril

Amuse bouche : Fraîcheur de légumes, écume citronnelle, popcorn salé

Croustillant de chèvre chaud, salade au lard

Pavé de saumon poché, beurre d'agrumes, risotto verde

Tartelettes aux fruits, inspirations des chefs

The Irish (mini entremet café et Bailey)

RESTAURANT « LE LARBAUD » 33 € - 30 couverts

Dîner Mercredi 02 avril

Menu : "Cuisine du monde"

Amuse bouche : Duchesse farcie

Céviché de bar aux agrumes

Tigre qui pleure du Bourbonnais, sticky rice et salade de papaye

Ananas rôti et coco

RESTAURANT « LE LARBAUD » 22 € - 24 couverts

Déjeuner Jeudi 03 avril

Tempura de maigre aux agrumes

Filet mignon basse température, sauce à la moutarde de Charroux, radis glacés et tombées d'épinards

Profiteroles

RESTAURANT « LE LARBAUD » 25 € - 24 couverts

Déjeuner Lundi 07 avril

BTS BLANC - Menu connu le jour J

(Entrée-Plat-Fromage-Dessert)

3 tables de 4 couverts

+

6 tables de 2 couverts.

RESTAURANT « LES SOURCES » 25 € - 16 couverts

Déjeuner Mardi 08 avril

Amuse bouche : Fraîcheur de légumes, écume citronnelle, popcorn salé

Croustillant de chèvre chaud, salade au lard

Pavé de saumon poché, beurre d'agrumes, risotto vert

Tartelettes aux fruits, inspirations des chefs

The Irish (mini entremet café et Bailey)

RESTAURANT « LE LARBAUD » 33 € - 30 couverts

Dîner Mercredi 09 avril

Menu : "cuisine crétoise"

Amuse bouche : Mini croque monsieur

Feuilleté d'asperges, crème d'asperges

Cuisse de lapin farci cuit basse température, jus corsé, frites de patates douces et ratatouille

Tartelette aux fraises

RESTAURANT « LE LARBAUD » 25 € - 24 couverts

Déjeuner Jeudi 10 avril

Déclinaison d'asperges, espuma au safran des volcans

Souris d'agneau du Bourbonnais au miel et au citron confit, façon tajine

Charlotte aux fraises de Chateldon

RESTAURANT « LE LARBAUD » 25 € - 18 couverts

Déjeuner Lundi 14 avril

BTS BLANC - Menu connu le jour j

(Entrée-Plat-Fromages-Dessert)

2 tables de 4 couverts

+

5 tables de 2 couverts.

RESTAURANT « LE LARBAUD » 25 € - 24 couverts

Déjeuner Jeudi 17 avril

Déclinaison d'asperges, espuma au safran des volcans

Souris d'agneau du Bourbonnais au miel et au citron confit, façon tajine

Charlotte aux fraises de Chateldon

**VACANCES DE
PRINTEMPS**

