



MENU BUFFET « Cratère »

MISES EN BOUCHE

Salade de lentille blondes de Saint Flour, crumble curry
Tapenade vertes et toast de pain noir
Houmous au pois blond de la planèze
Gaspacho de tomates, citron vert et menthe fraîche
Légumes croc en sel & aioli maison

ENTREE

Cake au bleu
Charcuterie et fromage de région

PLAT

Paleron de veau confit, jus au poivre de sichuan
Clafouti de butternutt

DESSERTS

Mousse craquante au citron & chocolat
Panacotta aux fruits rouges
Crème brûlée verveine
Cake au chocolat
Salade de fruits frais, sirop à la menthe fraîche

DIVERS

Pain de campagne
Eaux
café

