

MENU SAMEDI 20 MAI

35 €
(hors boissons)

Entrée

*Terrine de rouget provençale, mesclun coloré, agrumes
et crème ciboulette*

Plat et assortiment de 2 légumes

*Charolais snacké, saveur vielle vigne de Saint-Pourçain
et son confit d'échalote*

Dessert

Chou craquelin caramel à la pastille de Vichy

 Menu enfant -12 ans : **14 €**

Réservation :
restauration@coursesvichy.fr



BRUNCH DIMANCHE 28 MAI

31 €
(hors boissons)

Formule buffet comprenant

*Café, thé, chocolat chaud
Lait
Jus de fruits*

*Céréales
Viennoiseries, cake sucré, crêpes
Pain, baguette
Beurre, confiture, miel, Nutella*

*Rosette
Jambon sec porc fermier d'Auvergne
Wrap fraîcheur
Foie gras de canard
Saumon fumé
Mini-saucisse*

*Velouté de légumes
Présentation de légumes crus et sauces légères
Oeuf mimosa*

*Jambon porc fermier cuit en croûte de foin
Mijoté de crevettes façon mexicaine
Parmentier de légumes façon tian*

À la demande au choix :

*Parfait de Charolais bacon et oeuf au plat
ou
Oeuf meurette, petits lardons et croutons*

*Plateau de fromages
Yaourt fermier
Tarte aux fruits, crème brûlée, semoule
Fruits frais*

 Menu enfant -12 ans : **14 €**

Réservation obligatoire :
restauration@coursesvichy.fr



MENU SAMEDI 3 JUIN



35 €
(hors boissons)

Entrée

Pâté croûte Richelieu, frisée aux noix, chutney d'oignons et cerises noires

Plat et assortiment de 2 légumes

Dos de cabillaud sur lit de fenouil, crème au Saint Nectaire

Dessert

Entremet au chocolat, pistaches et crème parfumée

 Menu enfant -12 ans : **14 €**

Réservation :
restauration@coursesvichy.fr



MENU JEUDI 22 JUIN



35 €
(hors boissons)

Entrée

*Pressé de saumon aux petits légumes, mini-tartare
et crème au curry*

Plat et assortiment de 2 légumes

*Cocotte d'épaule confite basse température, jus au romarin
et tomate confite*

Dessert

Finger fraise, sauce chocolat et brisures de nougat flambées

 Menu enfant -12 ans : **14 €**

Réservation :
restauration@coursesvichy.fr

