

MENU SAMEDI 8 JUILLET



57 €
(hors boissons)

Trilogie de mises en bouche

Entrée

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

Poisson

*Cabillaud poché, moules marinières sur lit d'endives
et coulis d'étrilles persillées*

Plat et assortiment de 2 légumes

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

Crottin de chèvre frais, cerneaux et huile de noix, mesclun coloré

Dessert

Millefeuille à la Pastille de Vichy, sauce caramel au beurre salé

Réservation :
restauration@coursesvichy.fr

 Menu enfant -12 ans : 20 €



MENU LUNDI 17 JUILLET

35 €
(hors boissons)

Entrée

Croustade de pétoncles safranées aux petits légumes

Plat et assortiment de 2 légumes

*Côté de cochon porc Fermier d'Auvergne cuit basse température
à la moutarde de Charroux*

Dessert

Forêt noire et coulis de griottes

Réservation :
restauration@coursesvichy.fr

 Menu enfant -12 ans : **14 €**



MENU MARDI 18 JUILLET

35 €
(hors boissons)

Entrée

Salade du pêcheur

Plat et assortiment de 2 légumes

Paleron de veau confit et jus au thym

Dessert

Douceur aux fruits meringué et coulis de mangue

Réservation :
restauration@coursesvichy.fr

 Menu enfant -12 ans : **14 €**



MENU MERCREDI 19 JUILLET



57 €
(hors boissons)

Trilogie de mises en bouche

Entrée

Saumon gravlax, pignons de pin, trévisse et crème citronnée

Poisson

*Gratinée de S^t Jacques et gambas façon Normande
au S^t Nectaire fermier*

Plat et assortiment de 2 légumes

Croustillant de joue de porc au cidre et pomme fruit

Crottin de chèvre frais, cerneaux et huile de noix, mesclun coloré

Dessert

Sablé Breton, mangue framboise, coulis acidulé et glace passion

Réservation :
restoration@coursesvichy.fr



Menu enfant -12 ans : 20 €

