

# MENUS 2024

<p><b>Menu Truffade (2h30)</b></p> <p>Kir à la mûre Terrine du chef (porc, poulet, pomme) Pavé de veau / truffade Tartelette aux abricots</p> <p>Vin rouge et rosé, café ou thé</p>	<p><b>Plateau Terroir (2h)</b></p> <p>Kir à la mûre Farçou aux herbes fait maison (blettes, épinards, persil) Terrine faite maison (porc, poulet, pomme) Duo de charcuterie : jambon de pays et saucisse sèche Fromage Laguiole Gâteau à la broche et salade de fruits</p> <p>Vin rouge et rosé, café ou thé</p>
<p><b>Menu Aligot (2h30)</b></p>	<p><b>Menu Estofinado (2h30)</b> <i>/\! réservé aux groupes de plus de 35 pers.</i></p>
<p>Kir à la mûre Farçou sur salade Filet mignon de porc / aligot Tartelette aux pommes</p> <p>Vin rouge et rosé, café ou thé</p>	<p>Kir à la mûre Duo de charcuterie : jambon de pays et saucisse sèche Estofinado Salade Plateau de fromages Tartelette aux poires</p> <p>Vin rouge et rosé, café ou thé</p>
<p><b>Menu du soir (2h)</b> <i>Croisière dîner uniquement</i></p>	<p><b><u>INFORMATIONS</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Réservation obligatoire</i></li> <li>• <i>Menu enfant = portions réduites et jus de fruits en apéritif</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Préciser toute <u>allergie alimentaire</u> ou souhait de <u>menu végétarien</u> à la réservation</i></li> <li>• <i>Croisière repas maintenue dès 20 personnes</i></li> </ul> </li> </ul>
<p>Kir à la mûre Melon Saucisse / aligot Tartelette aux fruits</p> <p>Vin rouge et rosé, café ou thé</p>	