

*Spécial repas de famille au
Domaine du Val d'Auzon*



Repas de famille

Communion

Baptême

Anniversaire ...

5min de
Clermont-Ferrand Sud
Autoroute A75 direction
la Roche Blanche

04 73 69 31 52

Chemin du val d'auzon,- 63450 LE CREST

<http://domaine-du-val-d-auzon.com> ledomaineduvaldauzon@free.fr

Menu Printanier

Ravioles de ricotta aux cèpes infusions des bois, copeaux de parmesan
Ou Moelleux de morue, salade folle et croustillant persillé
Ou Salade bressane chips de cochon
(salade, œufs mollets, lardons, pommes sautées)
Ou Fondant au Cantal, salade folle et sa petite chips de lard

* * * * *

Sauté de bœuf au vin d'Auvergne
Ou Sauté de veau aux cèpes
Ou Curry de porc madras

* * * * *

Légumes de saison

* * * * *

L'assiette de deux fromages d'Auvergne laitiers (+3,50€)
avec salade verte et pain aux fruits secs

* * * * *

Panacotta thé vert matcha et mousse framboises
Ou Douceur chocolaté crème vanillée
Ou Tarte Normande aux pommes coulis caramel
Ou Tiramisu fruits exotiques

* * * * *

2 heures ½ de service

25,80€

Suggestion du
sommelier :
1 btl vin pour 6
3,16.€ /pers

Menu gourmand

Pastilla de volaille et salade folle

Ou Feuilleté forestier au jambon et sa petite salade

Ou Ravioles basilic et parmesan, tartare de tomate, pignons de pin et pesto

Ou Parmentier de canard patates douces et zestes d'agrumes

- - -

Ou Dos de cabillaud et son beurre rappé de combava

Ou escalope de saumon crème aux poireaux

* * * * *

Faux filet rôti au four

Ou Sauté de volaille aux écrevisses

Ou Travers de porc au miel parfum de sauge

Ou Suprême de perdreaux aux morilles

* * * * *

Légumes de saison

* * * * *

L'assiette de deux fromages d'Auvergne laitiers (+3,50€)

avec salade verte et pain aux fruits secs

* * * * *

Tarte citron meringuée coulis fruits rouges

Ou Caramello belle Hélène

Ou Forêt noire

Ou Crème brûlée verveine,

sorbet limoncello

Ou Entremet framboisier

* * * * *

2 heures ½ de service

33,80€ (2 plats : entrée froide ou chaude, plat principal, dessert)

45,80€ (3 plats : entrée autour de la salade, entrée chaude, plat principal, dessert)

Suggestion
Du sommelier :
1 btl vin pour 6
4,00€ / pers

Pour tous les menus vous pouvez effectuer des modifications, consultez nous.

Menu des volcans

Ravioles à la truffe blanche crémeux de ciboulette, copeaux de parmesan

Ou Escalope de foie gras poêlée jus acidulé de mangue

Ou Le tartare de saumon et guacamole, croustillant et jeunes pousses

- - - -

Ou Brochette d'espadon au colombo et citron vert

Ou Longe de thon sauce piquillos

* * * * *

Pavé de salers au bleu

Ou filet mignon de veau sauce girolles

Ou filet de canette sauce agrumes confits

* * * * *

Légumes de saison

* * * * *

L'assiette de deux fromages d'Auvergne laitiers

Avec salade verte et pain aux fruits secs

* * * * *

Entremet façon Normand

Ou Entremet choco-framboises, coulis fruits rouges

Ou Soufflé glacé grand Marnier

Ou Entremet exotique

Ou Assiette gourmande (+2€)

* * * * *

2 heures ½ de service

Suggestion du
sommelier :
1 btl vin pour 6
4,66€

43,50€ (2 plats entrée froide ou chaude, plat principal, fromage, dessert)

57,50€ (3 plats : entrée autour de la salade, entrée chaude,
plat principal, fromage, dessert)

Menu gastronomique

La classique terrine de foie gras
Ou Salade gourmande senteur framboises
Ou Salade de St Jacques, dés de mangue et senteur vanille
Ou Salade de langoustes et quartiers d'agrumes (+3€)
Ou L'ardoise de foie gras en 3 façons (+3€)

- - - -

Ou Filet de sandre émulsion au champagne
Ou Assiette du pêcheur aux ravioles de Royan

* * * * *

Pavé de selle d'agneau poêlé
Ou Ris de veau aux morilles
Ou Tournedos de bœuf aux giroles
Ou Filet de pigeonneau senteur de truffes

* * * * *

Légumes de saison

* * * * *

L'assiette de deux fromages d'Auvergne laitiers,
salade verte et pain aux fruits secs

* * * * *

Suggestion du
sommelier :
1 btl vin pour 6
4,66€

L'Assiette gourmande

* * * * *

2 heures ½ de service

51,00€ (2 plats entrée froide ou chaude, plat principal, fromage, dessert)

68,00€ (3 plats : entrée autour de la salade, entrée chaude,
plat principal, fromage, dessert)

Menu Enfant

Melon, jambon cru (en saison)

ou

Pizza

ou

Parfait de canard

* * *

Suprême de volaille forestière

Galette de pomme de terre

* * *

Croustillant au chocolat, crème anglaise

15,50€



Nos conditions

- * * Nos menus sont à commander en amont, 1 menu pour tous (nous nous adapterons s'il y a des particularités, allergies...)
- * Pour les groupes de moins de 25 adultes, votre repas peut se déguster au restaurant traditionnel ou en espace privatif avec un supplément pour un déjeuner de 12 heures jusqu'à 16h30 et pour un dîner de 19h à 23h.
- * Pour les groupes de plus de 25 adultes, soit au restaurant, soit en espace privatif. Pour un déjeuner de 12 heures jusqu'à 16h30 et pour un dîner de 19h à 23h.
- * Possibilité de rester plus longtemps n'hésitez pas à nous contacter !

Nos options

Apéritif

Exemples d'apéritifs conviviaux à prendre à table ou en buffet
(suivant nos disponibilités) :

- 1 kir ou jus de fruits avec ses biscuits secs salés : 3,50€
- 1 kir ou jus de fruits avec ses 3 toasts variés
ou ses 3 frivolités chaudes : 7,00€
- 2 kirs ou jus de fruits avec ses 3 toasts variés
et ses 3 frivolités chaudes : 12,00€



(vous pouvez consulter d'autres choix sur notre site internet)



**Pyramide
de macarons**



**Croquembouche
classique**



**Pause
givrée
avec alcool**

Nos salles

Salle de l'Auzon (70m²)
Disposition repas.....80 p
Disposition cocktail.....80 p

Salle des Puys (180m²)
Terrasse couverte 100m²
Disposition repas..... 170 p
Disposition cocktail.....200 p

La Pergola (200m²)
Terrasse extérieure 400m²
Disposition repas.....180 p
Disposition cocktail.....200 p

Le restaurant (60m²)
Terrasse extérieure
ombragée 60m²
Disposition repas.....45 p

