

Mildiss

Restaurant

Toute l'équipe du Mildiss
vous souhaite la bienvenue.

Nous vous proposons plusieurs menus
à choisir dans la carte :

3 Plats à 37 € :

Entrée - Plat - Dessert

4 Plats à 49 € :

Entrée - Plat - Fromage - Dessert

5 Plats à 65 € :

Entrée - Poisson - Viande - Fromage - Dessert

Ainsi qu'un menu végétarien et un menu enfant.

Entrées

Ravioles aux Cèpes et Bouillon de Volaille aux Légumes croquants	12 €
Tarte fine à la Fourme d'Ambert, Poire pochée au Vin rouge et Boeuf séché	11 €
Velouté Artichaut, ganache Foie gras et Crumble aux Noisettes	12 €
Tataki de Bœuf condiments Coriandre, Grenade et Wasabi	13 €* (*suppl. : +2 € dans le menu à 37 €)

Plats

Filet Mignon de Porc farci aux Pruneaux, Polenta, Rutabaga et sauce au Porto blanc	21 €
Saint-Jacques, Risotto aux Cèpes et lait de Coco, Noisette et émulsion de Corail	26 €* (*suppl. : +3 € dans le menu à 37 €)
Filet de Saumon en viennoise de Cantal, Tronçons de Poireaux, Chou-fleur et coulis aux Épinards	22 €
Filet de Bœuf de la Maison Challier, Pommes grenailles fumées au Thym et Romarin, sauce au Vin rouge et poêlées de Champignons	26 €* (*suppl. : +3 € dans le menu à 37 €)
Effiloché d'Agneau comme un Parmentier, Purée de Butternut et jus de cuisson	22 €

Desserts

Assortiment de Fromages de nos Montagnes	12 €
Prune rôtie au Miel, Mousse Amande amère et Tuiles croustillantes	11 €
Tarte déstructurée Caramel et Noix de Pécan	11 €
Parfait glacé au Citron et Yuzu et Figues fraîches	12 €
Crèmeux Chocolat Gianduja, Noisettes et Sponge cake Pistache	13 €

Prix Nets. Service Compris. Tous nos plats sont faits maison.
Certains plats peuvent contenir des traces d'allergènes, la liste complète est disponible sur demande.

Menu Végétarien

33 €

Feuilleté de Fourme d'Ambert, Poire et Noix

ou

Ravioles Ricotta Épinards

*

Parmentier de Légumes

ou

Tofu mariné au Soja et Légumes de saison

*

Dessert au choix à la carte

Menu Enfant (- de 12 ans)

18 €

Velouté de Butternut et Noisettes

ou

Tartine Auvergnate (Jambon cru et Cantal grillé)

*

Aiguillettes de Volaille

ou

Poisson pané maison

Comme accompagnement au choix :

- Pâtes fraîches - Haricots verts - Frites -

*

Brownie au Chocolat glace Vanille

ou

Madeleine, Chantilly et Fruits frais