



# L'Etape



Hôtel -Restaurant  
Saint-Flour

## Menu du Moment

Menu servi uniquement le soir et le samedi

### Nos formules

Menu Saveur Entrée / Plat / Fromage ou Dessert

38,00 €

Menu Gourmand Entrée / Plat / Fromage / Dessert

44,00 €

### Entrées

RAVIOLE OUVERTE AUX ESCARGOTS DE MASSIAC

*Emulsion aux poireaux, Crumble aux cèpes*

SABLÉ A LA NOISETTE, MOUSSE DE BLEU D'Auvergne

*Méli-mélo de betterave, figues & poires*

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT DU DOMAINE DE LIMAGNE (SUPPL 7 € )

*Gelée de poire, confit de lentilles blondes & tuiles*

ŒUF BIO PARFAIT FLORENTINE A L'ESTRAGON

*Crème d'épinards & saumon fumé*

### Plats

MAGRET DE CANARD DU DOMAINE DE LIMAGNE

*Sauce Teriyaki, condiment aux prunes & sarrasin grillé*

FILET DE POISSON FRAIS

*Emulsion curry vert, coco & agrumes*

PIECE DE BŒUF AUBRAC

*Au bleu de Saint-Flour, Aligot d'Aubrac*

SAINT-JACQUES DE NOS CÔTES SNACKEES ( Supplément 5€)

*Crème de céleri, lentilles beluga (Fermes Martres)*

## Desserts

### PLATEAU DE FROMAGES DE PAYS

*Fromages produits et affinés par les producteurs locaux*

### CHAUD ET FROID AUX DEUX CHOCOLATS

*Mousse chocolat Noir chaude et cœur de crème glacé au chocolat blanc*

### NUAGE COCO & CHOCOLAT NOIR

*Sorbet noix de coco, crumble chocolat noir & chocolat chaud*

### FINGER MARRON-MYRTILLE

*Financier & crème glacée aux marrons, crémeux myrtille*

### POIRE POCHE, CRUMBLE MUSCOVADO & NOIX DE PECAN

*Sorbet poire, crémeux, chocolat chaud*