



Menu du Moment

Menu servi uniquement le soir et le samedi

Nos formules

Menu Saveur Entrée / Plat / Fromage ou Dessert	39,00 €
Menu Gourmand Entrée / Plat / Fromage / Dessert	45,00 €

Entrées

GRAVELAX DE SAUMON A LA BETTERAVE & ANETH

Autour de la betterave, gel d'agrumes, tuile à l'encre de seiche, fromage blanc au raifort

HOMARD SNACKE & MOUSSELINE DE CREVETTES (Suppl. 7 €)

Bisque de Homard & tuile à l'encre de seiche, petits légumes croquants

RAVIOLE OUVERTE AUTOUR DU CHAMPIGNONS DES BOIS DE LA MARGERIDE

Œuf bio parfait, cèpes frais & crumble

Millefeuille de LEGUMES D'HIVER

Fromage frais du Lapsou au paprika fumé, Velouté de Topinanbour & crumble à l'huile de noix du Moulin d'Adèle

Plats

FILET DE POISSON EN CROUTE DE SARRASIN & ALGUES NORI

Emulsion aux fruits exotiques, riz noir, gel citron

BOEUF D'AUBRAC CUIT BASSE TEMPERATURE, ALIGOT DE L'AUBRAC

Jus réduit, harissa & pommes gaufrettes

RIS DE VEAU SNACKES, JUS REDUIT AUX MORILLES

Fregola sarda, purée de patate douce

NOIX DE CERF MAISON CONQUET AU SOJA & MIEL

Jus réduit Teriyaki, gel de coing, purée de céleri

Desserts

PLATEAU DE FROMAGES DE PAYS

Fromages produits et affinés par les producteurs locaux

PARFAIT GLACÉ AUX FRUITS EXOTIQUES & ANANAS ROTIS A LA VANILLE

Meringue Suisse, crémeux passion

CHAUD ET FROID AUX DEUX CHOCOLATS

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

NUAGE MOUSSE MASCARPONE A LA ROSE & LITCHI

Sorbet litchi, meringue suisse, tuile à la praline rose

MACARON AUTOUR DU MARRON & DE LA CLEMENTINE

Sorbet clémentine, crémeux marron, marron glacé