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

SAINT-JACQUES DE NOS COTES SNACKEES (Supplément 7 €)

Bouillon Thai au curry & chou Pak Choi, pomme Granny

RAVIOLE OUVERTE AUTOUR DU CHAMPIGNONS DES BOIS DE LA MARGERIDE

Œuf bio parfait, cèpes frais & crumble

MILLEFEUILLE DE BUTTERNUT, CREME DE FROMAGE FRAIS DU LAPSOU PAPRIKA FUME

Velouté de butternut & crackers aux graines de courge

Plats

BALLOTINE DE POISSON FRAIS AUX ALGUES NORIE

Emulsion thym citron, riz noir et jus réduit

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

Jus réduit, harissa & pommes gaufrettes

CROUSTILLANT DE RIS DE VEAU & CHAMPIGNONS (Supplément 7 €)

Jus réduit aux Morilles & fregola sarda

MAGRET DE CANARD DE LIMAGNE AU SOJA & MIEL

Jus réduit Teriyaki, gel de prunes, purée de potiron

Desserts

PLATEAU DE FROMAGES DE PAYS

Fromages produits et affinés par les producteurs locaux

MOUSSE CARAMEL BEURRE SALÉ & POMME A LA VANILLE DE TAHITI

Crumble pécan, glace au lait de montagne

CHAUD ET FROID AUX DEUX CHOCOLATS

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

FINANCIER NOISETTE & POIRE POCHE A LA CARDAMONE

Crémeux praliné, gel citron, sauce chocolat chaud

MACARON AUTOUR DU BUTTERNUT DU POTAGER

Glace mascarpone- butternut, ganache chocolat blanc