Menu du Moment

Menu servi uniquement le soir et le samedi

Nos formules

Menu Saveur Entrée / Plat / Fromage ou Dessert	40,00 €
Menu Gourmand Entrée / Plat / Fromage / Dessert	46,00 €

Entrées

POULPE CRIPSY & CHOU KALE CROQUANT

Crémeux d'avocat, mayonnaise Sriracha, huile de sésame

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

Compotée de lentilles blondes à la vanille, gel à l'orange.

TAGLIATELLES AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

Oeuf bio parfait Crumble aux cèpes & Mousse de Cantal Entre-Deux

FOCACCIA AUX NOIX & CREMEUX DE PANAIS

Mousse au Bleu de Saint-Flour, pickles de légumes & glace

Plats

PALERON DE BOEUF AUBRAC CONFIT 7 HEURES, CONCHIGLIONI

Crémeux de Butternut, jus corsé & légumes d'Automne

COEUR RIS DE VEAU CROUSTILLANT & MORILLES (SUPPL. 7 €)

Jus réduit, Aligot & Légumes d'Automne

FILET DE POISSON FRAIS & EMULSION CHATAIGNE NOISETTE

Caviar Algues & Gomasio, riz vénéré

FILET DE POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE & EN CROUTE DE CHORIZO

Crémeux de courgette au potager & Livèche, riz vénéré

Desserts

PLATEAU DE FROMAGES DE PAYS

Fromages produits et affinés par les producteurs locaux

PARFAIT GLACE AU POTIRON & FEVE DE TONKA

Moelleux aux marrons & compotée de butternut

POIRE POCHEE A LA CARDAMONE & CREMEUX AU SIROP D’érable

Crumble aux 4 épices, glace Yaourt

CHAUD & FROID AU CHOCOLAT NOIR 75 % & PISTACHE

Mousse chocolat noir & coeur de crème glacée Pistache

BISCUIT MACARON A LA NOIX DU MOULIN D’ADELE & POMMES CARAMELISEES

Ganache chocolat Blanc, gelée au Cidre de Normandie & sorbet, chips de pomme