



L'Étape



Hôtel -Restaurant
Saint-Flour

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

MILLEFEUILLE DE LEGUMES PRINTANIER

Mousse de chèvre frais du Lapsou & Houmous de betterave, crumble à la Sarriette

CEVICHE DE TRUITE ROSE, PREMIERES ASPERGES DE PAYS

Crème de Papastis de la Maison 16, tuiles à l'encre de seiche

RAVIOLE OUVERTE AUTOUR DE LA LENTILLE BELLUGA & LANGOUSTINES SNACKEES (SUPPL 7 €)

Risotto & émulsion de lentilles Beluga de la Ferme Martres

CROMESQUIS DE PIED DE COCHON

Mayonnaise épicé, pickles de légumes

Plats

BALLOTINE DE VOLAILLE D'AUVERGNE AU PANKO

Mousseline aux herbes aromatiques & émulsion, Fregola Sarda

FILET DE POISSON FRAIS AU SARRASIN

Emulsion carotte & fruit de la passion

PIECE DE BŒUF AUBRAC

Au bleu de Saint-Flour, Aligot d'Aubrac

FILET DE VEAU DE LOZERE, FOIE GRAS DE LIMAGE POELEE (Supplément 5€)

Jus réduit aux Morilles

Desserts

PLATEAU DE FROMAGES DE PAYS

Fromages produits et affinés par les producteurs locaux

CHAUD ET FROID CHOCO-HUETE

Mousse chocolat Noir chaude et cœur de crème glacé cacahuète

PAVLOVA AU KIWI

Meringue suisse, espuma Thé Earl Grey

NAMELAKA AU CHOCOLAT BLANC & SESAME

Tuiles croustillantes, glace vanille noir de Tahiti, sponge cake

FINGER PISTACHE, CREMEUX CITRON VERT

Quelques fraises de pays & sorbet