



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

TATAKI DE BOEUF D'AUBRAC AU SOJA & GRAINES DE SESAME

Tartare d'Avocat, crème de raifort, tempura de légumes croquants

RAVIOLE OUVERTE AUX CREVETTES & TOURTEAU (SUPPL. 5 €)

Sauce Homardine à la Vanille, petits légumes & tempura de Gambas

FLEUR DE COURGETTE A LA RICOTTA & POIVRONS CROQUANTS

Gaspacho avocat-concombre & Oeuf de Lampe

FOCACCIA MAISON AU THYM, GASPACHO D'AUBERGINE

Méli-mélo de légumes, chèvre frais du Lapsou, glace huile d'olive

Plats

FILET DE MAGRET DE CANARD DE LIMAGNE A L'HIBISCUS

Purée de patate douce & confit de fenouil

FILET DE VEAU, A LA TRUFFE TUBER ASTIVUM DE LA DROME (Suppl.5 €)

Pommes Gaufrettes, jus réduit, Croquetas Aligot de l'Aubrac

TAGLIATELLES AUX LEGUMES D'ÉTÉ & BURRATA CRÉMEUSE FUMÉE

Vinaigrette tomate-citron vert, noix de cajou grillés & Tartare de Tomate d'Antan

POULPE FRAIS CROUSTILLANT & HOUMOUS DE POIS BLONDS DE LA PLANEZE

Pommes Grenailles, huile de Verveine & légumes d'été

Desserts

PLATEAU DE FROMAGES DE PAYS

Fromages produits et affinés par les producteurs locaux

COUPE GIVREE AUX ABRICOTS DE PAYS & ROMARIN

Crumble Muscovado, crémeux praliné

MÉLI MELO DE FRUITS FRAIS & SORBET MELON

Croquants aux Amandes & infusion verveine

CHAUD & FROID AU CHOCOLAT NOIR 75 % & NOIX DE COCO

Mousse chocolat noir & coeur de crème glacée noix de coco

BISCUIT MACARON A LA NOISETTE DU MOULIN D'ADELE

Compotée de cerise à la vanille, glace au sureau et crémeux au sureau