



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

SAINT-JACQUES SNACKEES AU POIVRE DE TIMUT & ASPERGES ROTIES

Sauce Hollandaise & gremolata aux olives noires, citron

CROMESQUIS DE CABILLAUD FRAIS AU PIMENT D'ESPELETTE

Salade de chou rouge & mayonnaise spicy

TARTELETTE LENTILLE BLONDE & PETITS POIS, chevre frais du lapsou

Pesto à l'Ail des Ours, sorbet crème fines herbes

Plats

PASTILLA DE GIGOT D'AGNEAU DE LOZERE & FRUITS SECS

Fregola Sarda, jus réduit, gel citron-miel

FILET DE BOEUF AUBRAC, FOIE GRAS DE CANARD DE LIMAGNE POEELE (Suppl.7 €)

Pommes Gaufrettes, jus réduit, Aligot

RÔSTI DE PATATE DOUCE AUX EPICES DOUCES & BURRATA CRÉMEUSE

Vinaigrette tomate-citron vert, noix de cajou grillés & Pois Blonds de la Planèze

BALLOTINE DE POISSON AUX ALGUES NORI & GOMASIO MARIN

Emulsion à Noix de coco-passion, risotto de betterave, riz noir

Desserts

PLATEAU DE FROMAGES DE PAYS

Fromages produits et affinés par les producteurs locaux

BISCUIT MADELEINE AU CITRON CONFIT & FRAISE DE PAYS

Tartare de fraise au citron vert, Mousse à l'Amande du Moulin d'Adèle

CHAUD ET FROID AUX DEUX CHOCOLATS & BROWNIES

Mousse chocolat Noir chaude et cœur de crème glacé au brownie

pavlova au thé matcha-kiwi, ganache matcha

ganache matcha Compotée de kiwi à la vanille & glace matcha

sablé breton & RHUBARBE poché a l'HIBISCUS

Crème Mascarpone-Agastache, sorbet rhubarbe, gel de citron