



La Carte du Restaurant

Menu et carte proposés à titre indicatif, susceptibles de varier au gré des saisons et du marché.

Entrées

GRAVELAX DE SAUMON & ANETH, HOUMOUS DE BETTERAVE <i>Crème de fromage blanc au citron & orange, tuile à l'encre de seiche</i>	16,00 €
CROMESQUIS AUX ESCARGOTS DE MASSIAC , MAYONNAISE PERSILLÉ <i>Salade de chou & pickles de légumes</i>	16,00 €
MILLEFEUILLE DE LEGUMES D'HIVER, CREME DE FROMAGE FRAIS DU LAPSOU PAPRIKA FUME <i>Velouté de Topinanbour & crackers aux graines de courge</i>	16,00 €
HOMARD SNACKE & MOUSSELINE DE CREVETTES <i>Bisque de Homard & tuile à l'encre de seiche, petits légumes croquants</i>	22,00 €
PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES D'Auvergne	24,00 €

Plats

FILET DE POISSON EN CROUTE DE SARRASIN & ALGUES NORI <i>Emulsion châtaigne-noisette, petit épeautre, gel citron</i>	24,00 €
MAGRET DE CANARD DU DOMAINE DE LIMAGNE au soja & miel <i>Jus réduit Teriyaki, gel de coing, purée de céleri</i>	24,00 €
BŒUF D'AUBRAC CUIT BASSE TEMPERATURE, ALIGOT D'AUBRAC <i>Jus réduit , harissa & pommes gaufrettes</i>	25,00 €
RIS DE VEAU SNACKES, JUS REDUIT AUX MORILLES <i>Fregola sarda, purée de patate douce</i>	27,00 €

Fromages

PLATEAU DE FROMAGES DE PAYS <i>Fromages produits et affinés par les producteurs locaux</i>	14,00 €
---	---------

Desserts

MACARON ATOUR DU MARRON & DE LA CLEMENTINE	12,00 €
<i>Parfait glacé clémentine, crémeux marron</i>	
NUAGE MOUSSE MASCARPONE A LA ROSE & LITCHI	12,00 €
<i>Sorbet litchi, meringue suisse, tuile à la praline rose</i>	
ASSIETTE DE GLACE ET SORBET ARTISANALE	10,00 €
<i>Tuile aux Amandes</i>	
PARFAIT GLACÉ AUX FRUITS EXOTIQUES & ANANAS RÔTIS A LA VANILLE	12,00 €
<i>Meringue Suisse, crémeux passion</i>	
CHAUD ET FROID AUX DEUX CHOCOLATS	12,00 €
<i>Mousse chocolat Noir chaude et cœur de crème glacé au chocolat blanc</i>	