La Carte du Restaurant

Entrées

POULPE FRAIS MARINÉ THYM-CITRON — 16,00 €
Déclinaison autour de la betterave du potager

CROUSTILLANT DE TARTARE DE BOEUF AUBRAC — 16,00 €
Moutarde à l'ancienne & Cantal Entre-Deux

TARTELETTE AU THYM & CHEVRE FRAIS DU LAPSOU — 16,00 €
Pesto de basilic, glace huile d'olive & Figues fraîches

SALADE DE CREVETTES & A LA TRUFFE D'ETE TUBER AESTIVUM (Supplément 7 €) — 22,00 €
Emulsion de beurre blanc & légumes croquants

PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES D'AUVERGNE — 24,00 €

Plats

FILET DE POISSON FRAIS VIERGE DE LEGUMES D'ÉTÉ — 22,00 €
Compotée de tomate & chorizo, riz noir

CROUSTILLANT DE CANARD SUD-OUEST CONFIT — 22,00 €
Jus réduit, gel de prune & Fregola Sarda

PIECE DE BŒUF AUBRAC — 24,00 €
Au bleu de Saint-Flour, Aligot d'Aubrac

FILET DE VEAU DE LOZERE, FOIE GRAS DE CANARD DE LIMAGNE (Supplément 7 €) — 26,00 €
Jus réduit & purée de carotte

Fromages

PLATEAU DE FROMAGES DE PAYS — 14,00 €
Fromages produits et affinés par les producteurs locaux

Desserts

AUTOUR DU MIEL DE FLEUR & DU CITRON — 12,00 €

Meringue suisse & gel de citron vert, tuiles croustillantes

PARFAIT GLACÉ A LA FIGUE & SABLÉ BRETON — 12,00 €

Crémeux aux noix & figues rôties

ASSIETTE DE GLACE ET SORBET ARTISANALE — 10,00 €

Tuile aux Amandes

CRÉMEUX CHOCOLAT-PRALINÉ, FRAMBOISE & MYRTILLE — 12,00 €

Tuiles chocolat noir & crumble noix de pécan, gel Framboise basilic

CHAUD ET FROID AUX DEUX CHOCOLATS — 12,00 €

Mousse chocolat Noir chaude et cœur de crème glacé au chocolat blanc