



La Carte du Restaurant

Entrées

RILLETTES DE TRUITE ROSE AUX HERBES ET FROMAGE FRAIS <i>Déclinaison d'Agrumes, tuile de pain grillé, lentilles blondes de la planèze</i>	16,00 €
RAVIOLE A LA TOME FRAICHE DES MONTS D'AUBRAC & CREME DE CHATAIGNE <i>Champignons des bois , tuiles à la farine de Châtaigne, herbes potagères</i>	16,00 €
FOIE GRAS DE CANARD DE LIMAGNE POELE DANS L'ESPRIT D'UNE SOUPE A L'OIGNON <i>Bouillon à l'oignon doux, croûtons, tuile à la farine de lentille</i>	22,00 €
PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES D'Auvergne	22,00 €
OEUF BIO COCOTTE, CREMEUX DE PATATE DOUCE <i>Haddock fumé et curry, crumble noisette</i>	16,00 €

Plats

FILET DE POISSON DU JOUR EN CROUTE D'HERBES ET D'ALGUES DE NORI <i>Emulsion fenouil, gel de citron</i>	24,00 €
MAGRET DE CANARD DU DOMAINE DE LA LIMAGNE <i>Condiment au Coing, légumes du moment</i>	24,00 €
SAINT-JACQUES DES COTES SNACKEES HUILE DE VANILLE BOURBON <i>Crèmeux de céleri & choudou crémé</i>	27,00 €
PIECE DE BŒUF AUBRAC <i>Au bleu de Saint-Flour, Aligot d'Aubrac</i>	24,00 €

Fromages

PLATEAU DE FROMAGES DE PAYS <i>Fromages produits et affinés par les producteurs locaux</i>	12,00 €
---	---------

Desserts

CHAUD ET FROID FACON BANOFEE	11,00 €
<i>Mousse chocolat noir, Crème glacée banane, caramel beurre salé</i>	
POIRE POCHÉ A LA CARDAMONE, CRÉMEUX CAFÉ	11,00 €
<i>Citron, sorbet poire, biscuit grillé aux épices d'hiver</i>	
NUAGE AUX FRUITS EXOTIQUES & KALAMANSI	11,00 €
<i>Ganache chocolat blanc, tuile chocolat noir et crumble Cacao</i>	
ASSIETTE DE GLACE ET SORBET ARTISANALE	9,50 €
<i>Tuile aux Amandes</i>	
PAVLOVA MARRON-COING	11,00 €
<i>Meringue Suisse, pâte de coing du potager, glace aux marrons</i>	