



# La Carte du Restaurant

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

## Entrées

TONNATO DE VEAU DE LOZERE & CREME D'ANCHOIS <i>Salade d'herbes potagères &amp; pickles de légumes, graines de moutarde</i>	16,00 €
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES & PREMIERES ASPERGES ROTIS <i>Crème d'Asperges blanches, crumble granola, huile d'Amande du Moulin d'Adèle</i>	22,00 €
MILLEFEUILLE DE LEGUMES PRINTANIER, HOUMOUS DE PETITS-POIS <i>Caillé de chèvre du Lapsou &amp; Tempura d'Ail des ours</i>	16,00 €
TARTELETTE A LA LENTILLE BLONDE & GRAVELAX DE CABILLAUD <i>Jaune d'œuf confit, crème de moutarde &amp; Aneth</i>	22,00 €
PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES D'Auvergne	26,00 €

## Plats

GIGOT D'AGNEAU DE LOZERE, CONFIT AU MISO <i>Déclinaison autour de la carotte, jus au soja, gel citron-gingembre</i>	25,00 €
RÔSTI DE PATATE DOUCE AUX EPICES DOUCES & BURRATA CRÉMEUSE <i>Vinaigrette tomate-citron vert, noix de cajou grillés &amp; Pois Blonds de la Planète</i>	22,00 €
FILET DE BOEUF AUBRAC, FOIE GRAS DE CANARD DE LIMAGNE POELEE <i>Pommes Gaufrettes, jus réduit, Aligot</i>	28,00 €
BALLOTINE DE TRUITE ROSE & CROUSTILLANT DE POIS BLOND <i>Emulsion à la Gentiane Couderc, mousseline de légumes</i>	25,00 €

## Fromages

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

## Desserts

MACARON A LA VERVEINE DU FOREZ & FRAISE DE PAYS <i>Tartare de fraise au citron vert, crémeux verveine, sorbet</i>	13,00 €
pavlova au thé matcha-kiwi, <i>ganache matcha Compotée de kiwi à la vanille &amp; glace matcha</i>	13,00 €
ASSIETTE DE GLACE ET SORBET ARTISANALE <i>Tuile aux Amandes</i>	12,00 €
sablé breton & RHUBARBE poché a l'HIBISCUS <i>Crème Mascarpone-Agastache, sorbet rhubarbe, gel de citron</i>	13,00 €
CHAUD ET FROID AUX DEUX CHOCOLATS & BROWNIES <i>Mousse chocolat Noir chaude et cœur de crème glacé brownie</i>	13,00 €