



# La Carte du Restaurant

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

## Entrées

|   |         |
|---|---------|
| TATAKI DE BOEUF D'AUBRAC AU SOJA & GRAINES DE SESAME<br><i>Tartare d'Avocat, crème de raifort, tempura de légumes croquants</i> | 16,00 € |
| RAVIOLE OUVERTE AUX CREVETTES & TOURTEAU<br><i>Sauce Homardine à la Vanille, petits légumes &amp; tempura de Gambas</i>         | 23,00 € |
| FLEUR DE COURGETTE A LA RICOTTA & POIVRONS CROQUANTS<br><i>Gaspacho avocat-concombre &amp; Œuf de Lampe</i>                     | 16,00 € |
| FOCACCIA MAISON AU THYM, GASPACHO D'AUBERGINE<br><i>Méli-mélo de légumes, chèvre frais du Lapsou, glace huile d'olive</i>       | 16,00 € |
| PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES D'Auvergne  | 28,00 € |

## Plats

|   |         |
|---|---------|
| FILET DE MAGRET DE CANARD DE LIMAGNE A L'HIBISCUS<br><i>Purée de patate douce &amp; confit de fenouil</i>   | 26,00 € |
| TAGLIATELLES AUX LEGUMES D'ÉTÉ & BURRATA CRÉMEUSE FUMÉE<br><i>Vinaigrette tomate-citron vert, noix de cajou grillés &amp; Tartare de Tomate d'Antan</i> | 23,00 € |
| FILET DE VEAU, A LA TRUFFE TUBER ASTIVUM DE LA DROME<br><i>Pommes Gouffrettes, jus réduit, Aligot</i>   | 28,00 € |
| POULPE FRAIS CROUSTILLANT & HOUMOUS DE POIS BLONDS DE LA PLANEZE<br><i>Pommes Grenailles, huile de Verveine &amp; légumes d'été</i>                     | 26,00 € |

## Fromages

|   |         |
|---|---------|
| PLATEAU DE FROMAGES DE PAYS<br><i>Fromages produits et affinés par les producteurs locaux</i> | 15,00 € |
|---|---------|

## Desserts

|   |         |
|---|---------|
| COUPE GIVREE AUX ABRICOTS DE PAYS & ROMARIN<br><i>Crumble Muscovado, crémeux praliné</i>  | 13,00 € |
| MÉLI MELO DE FRUITS FRAIS & SORBET MELON<br><i>Croquants aux Amandes &amp; infusion verveine</i>                                | 13,00 € |
| ASSIETTE DE GLACE ET SORBET ARTISANALE<br><i>Tuile aux Amandes</i>  | 12,00 € |
| CHAUD & FROID AU CHOCOLAT NOIR 75 % & NOIX DE COCO<br><i>Mousse chocolat noir &amp; coeur de crème glacée noix de coco</i>      | 13,00 € |
| BISCUIT MACARON A LA NOISETTE DU MOULIN D'ADELE<br><i>Compotée de cerise à la vanille, glace au sureau et crémeux au sureau</i> | 13,00 € |