



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

Plats

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

Fromages

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

Desserts

MACARON AUTOUR 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>	