



La Carte du Restaurant

Entrées

MILLEFEUILLE DE LEGUMES PRINTANIERES <i>Mousse de chèvre frais du Lapsou & Houmous de betterave, crumble à la Sarriette</i>	16,00 €
CEVICHE DE TRUITE ROSE, PREMIERES ASPERGES DE PAYS <i>Crème de Papastis de la Maison 16, tuiles à l'encre de seiche</i>	16,00 €
CROMESQUIS DE PIED DE COCHON <i>Mayonnaise épicé cajun, pickles de légumes</i>	16,00 €
RAVIOLE OUVERTE AUTOUR DE LA LENTILLE BELUGA & LANGOUSTINES SNACKEES <i>Risotto & émulsion de lentilles Beluga de la Ferme Martres</i>	22,00 €
PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES D'AUVERGNE	24,00 €

Plats

FILET DE POISSON FRAIS AU SARRASIN <i>Emulsion carotte & fruit de la passion</i>	22,00 €
BALLOTINE DE VOLAILLE D'AUVERGNE AU PANKO <i>Mousseline aux herbes aromatiques & émulsion, Fregola Sarda</i>	22,00 €
PIECE DE BŒUF AUBRAC <i>Au bleu de Saint-Flour, Aligot d'Aubrac</i>	24,00 €
FILET DE VEAU DE LOZERE, FOIE GRAS DE CANARD DE LIMAGNE POELE <i>Jus réduit aux Morilles</i>	26,00 €

Fromages

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

Desserts

PAVLOVA AU KIWI	12,00 €
<i>Meringue suisse, espuma Thé Earl Grey</i>	
FINGER PISTACHE, CREMEUX CITRON VERT	12,00 €
<i>Quelques fraises de pays & sorbet</i>	
ASSIETTE DE GLACE ET SORBET ARTISANALE	10,00 €
<i>Tuile aux Amandes</i>	
CHAUD ET FROID CHOCO-HUETE	12,00 €
<i>Mousse chocolat Noir chaude et cœur de crème glacé à la cacahuète & caramel beurre salé</i>	
NAMELAKA AU CHOCOLAT BLANC & SESAME	12,00 €
<i>Tuiles croustillantes, glace vanille noir de Tahiti, sponge cake</i>	