La Carte du Restaurant

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

Entrées

POULPE CRISPY & CHOU KALE CROQUANT — 16,00 €
Crémeux d'avocat, mayonnaise Sriracha, huile de sésame

FOIE GRAS DE CANARD DE LIMAGNE MI-CUIT — 22,00 €
Compotée de lentilles blondes à la vanille, gel à l'orange.

TAGLIATELLES AUX CHAMPIGNONS DES BOIS & OEUF BIO PARFAIT — 16,00 €
Crumble aux cèpes & Mousse de Cantal Entre-Deux

FOCACCIA AUX NOIX & CREMEUX DE PANAIS — 16,00 €
Mousse au Bleu de Saint-Flour, pickles de légumes & glace

PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES D'AUVERGNE — 28,00 €

Plats

PALERON DE BOEUF AUBRAC CONFIT 7 HEURES, CONCHIGLIONI — 26,00 €
Crémeux de Butternut, jus corsé & légumes d'Automne

POTIRON ROTI AUX EPICES DOUCES & POIS BLONDS DE LA PLANEZE — 24,00 €
Buratta crémeuse, noisettes torréfiées, yaourt grec aux herbes potagères

COEUR RIS DE VEAU CROUSTILLANT & MORILLES — 30,00 €
Jus réduit, Aligot & Légumes d'Automne

FILET DE POISSON FRAIS & EMULSION CHATAIGNE NOISETTE — 26,00 €
Caviar Algues & Gomasio, riz vénéré

SALADE DU MOMENT — 24,00 €
AUVERGNATE OU AUTOMNALE

Fromages

PLATEAU DE FROMAGES DE PAYS — 15,00 €
Fromages produits et affinés par les producteurs locaux

Desserts

POIRE POCHEE A LA CARDAMONE & CREMEUX AU SIROP D’érable — 13,00 €
Crumble aux 4 épices, glace Yaourt

PARFAIT GLACE AU POTIRON & FEVE DE TONKA — 13,00 €
Moelleux aux marrons & compotée de butternut

ASSIETTE DE GLACE ET SORBET ARTISANALE — 12,00 €
Tuile aux Amandes

CHAUD & FROID AU CHOCOLAT NOIR 75 % & NOIX DE COCO — 13,00 €
Mousse chocolat noir & coeur de crème glacée noix de coco

BISCUIT MACARON A LA NOIX DU MOULIN D’ADELE & POMMES CARAMELISEES — 13,00 €
Ganache chocolat Blanc, gelée au Cidre de Normandie & sorbet, chips de pomme