



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 <i>Tartare d'Avocat, crème de raifort, tempura de légumes croquants</i>	16,00 €
SAINT-JACQUES SNAKEES AU POIVRE DE TIMUT & ASPERGES ROTIES <i>Sauce Hollandaise & gremolata aux olives noires, citron</i>	23,00 €
CROMESQUIS DE CABILLAUD FRAIS AU PIMENT D'ESPELETTE <i>Salade de chou rouge & mayonnaise spicy</i>	16,00 €
TARTELETTE LENTILLE BLONDE & PETITS POIS, CHEVRE FRAIS DU LAPSOU <i>Pesto à l'Ail des Ours, sorbet crème fine herbes</i>	16,00 €
PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES D'Auvergne	28,00 €

Plats

PASTILLA DE GIGOT D'AGNEAU DE LOZERE & FRUITS SECS <i>Fregola Sarda, jus réduit, gel citron-miel</i>	26,00 €
RÔSTI DE PATATE DOUCE AUX EPICES DOUCES & BURRATA CRÉMEUSE <i>Vinaigrette tomate-citron vert, noix de cajou grillés & Pois Blonds de la Planèze</i>	23,00 €
FILET DE VEAU D'AVEYRON, FOIE GRAS DE CANARD DE LIMAGNE POELEE <i>Pommes Gaufrettes, jus réduit, Aligot</i>	28,00 €
BALLOTINE DE POISSON AUX ALGUES NORI & GOMASIO MARIN <i>Emulsion à Noix de coco-passion, risotto de betterave, riz noir</i>	26,00 €

Fromages

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

Desserts

COUPE GIVREE AUX ABRICOTS DE PAYS & ROMARIN <i>Crumble Muscovado, crémeux praliné</i>	13,00 €
PAVLOVA A LA CERISE & AMANDE DU MOULIN D'ADELE <i>Compotée de cerise à la vanille & glace à l'Amande</i>	13,00 €
ASSIETTE DE GLACE ET SORBET ARTISANALE <i>Tuile aux Amandes</i>	12,00 €
SABLE BRETON & RHUBARBE POCHE 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 €