



# L'Étape



Hôtel -Restaurant  
Saint-Flour

## La Carte du Restaurant

### Entrées

MILLEFEUILLE DE LEGUMES RACINES <i>Mousse de chèvre frais du Lapsou &amp; poires, crumble aux noix</i>	16,00 €
RILLETTES DE TRUITE ROSE AUX AGRUMES DU LANGUEDOC <i>Toast grillé &amp; gel à l'orange</i>	16,00 €
CROMESQUIS DE PIED DE COCHON <i>Mayonnaise épicé, pickles de légumes</i>	16,00 €
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT DU DOMAINE DE LIMAGNE <i>Gelée de poire, confit de lentilles blondes &amp; tuiles</i>	22,00 €
PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES D'AUVERGNE	24,00 €

### Plats

FILET DE POISSON FRAIS <i>Emulsion curry vert, coco &amp; agrumes</i>	24,00 €
NOIX DE CERF DE LA MAISON CONQUET <i>Sauce Teriyaki, condiment aux coings &amp; sarrasin grillé</i>	24,00 €
PIECE DE BŒUF AUBRAC <i>Au bleu de Saint-Flour, Aligot d'Aubrac</i>	25,00 €
SAINT-JACQUES DE NOS CÔTES SNACKEES <i>Crème de céleri, lentilles beluga (Fermes Martres)</i>	26,00 €

### Fromages

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

## Desserts

NUAGE CHOCO-CACAHUETE	12,00 €
<i>Caramel beurre salé, mousse chocolat au lait, tuiles</i>	
PARFAIT GLACÉ AUX FRUITS EXOTIQUES FRAIS	12,00 €
<i>Meringue suisse, méli-mélo de fruits frais exotiques</i>	
ASSIETTE DE GLACE ET SORBET ARTISANALE	10,00 €
<i>Tuile aux Amandes</i>	
CHAUD ET FROID AUX DEUX CHOCOLATS	12,00 €
<i>Mousse chocolat Noir chaude et cœur de crème glacé au chocolat blanc</i>	
BABA AU LIMENCELLO & CLEMENTINES	12,00 €
<i>Crémeux citron &amp; sorbet</i>	