La Carte du Restaurant

Entrées

RAVIOLE OUVERTE AUTOUR DU CHAMPIGNONS DES BOIS DE LA MARGERIDE — 16,00 €
Œuf bio parfait, cèpes frais & crumble

POULE FRAIS MARINÉ AU THYM & CITRON — 16,00 €
Autour de la betterave & gel aux agrumes, tuile à l'encre de seiche

FOCCACIA AU BLEU D'AUVERGNE & NOIX, POIRES — 16,00 €
Glace crème fraîche, noix de jambon fermière

SAINT-JACQUES DE NOS COTES SNACKEES — 22,00 €
Bouillon Thai au curry & chou Pak Choi, pomme Granny

PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES D'AUVERGNE — 24,00 €

Plats

BALLOTINE DE POISSON FRAIS AUX ALGUES NORIE — 24,00 €
Emulsion thym citron, riz noir et jus réduit

CROUSTILLANT DE CANARD SUD-OUEST CONFIT — 24,00 €
Jus réduit, gel de prune & Fregola Sarda

PIECE DE BŒUF AUBRAC — 25,00 €
Au bleu de Saint-Flour, Aligot d'Aubrac

FILET DE VEAU DE LOZERE, FOIE GRAS DE CANARD DE LIMAGNE (Supplément 7 €) — 27,00 €
Jus réduit & purée de carotte

Fromages

PLATEAU DE FROMAGES DE PAYS — 14,00 €
Fromages produits et affinés par les producteurs locaux

Desserts

AUTOUR DU MIEL DE FLEUR & DU CITRON — 12,00 €

Meringue suisse & gel de citron vert, tuiles croustillantes

PARFAIT GLACÉ A LA FIGUE & SABLÉ BRETON — 12,00 €

Crémeux aux noix & figues rôties

ASSIETTE DE GLACE ET SORBET ARTISANALE — 10,00 €

Tuile aux Amandes

MOUSSE CARAMEL BEURRE SALÉ & POMME A LA VANILLE DE TAHITI — 12,00 €

Crumble pécan, glace au lait de montagne

CHAUD ET FROID AUX DEUX CHOCOLATS — 12,00 €

Mousse chocolat Noir chaude et cœur de crème glacé au chocolat blanc