



L'Étape



Hôtel -Restaurant
Saint-Flour

La Carte du Restaurant

Entrées

RAVIOLE OUVERTE A LA CREME DE CHAMPIGNONS & CAFE <i>Œuf bio parfait 64 °, Crumble a la poudre de cèpes</i>	16,00 €
SABLÉ A LA NOISETTE, MOUSSE DE BLEU D'Auvergne <i>Méli-mélo de betterave, figues & poires</i>	16,00 €
LENTILLES BLONDES DE LA PLANEZE, HADDOCK FUMÉ MARINÉ <i>Crèmeux de potiron & pickles</i>	22,00 €
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT DU DOMAINE DE LIMAGNE <i>Gelée de poire, confit de lentilles blondes & tuiles</i>	22,00 €
PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES D'Auvergne	24,00 €

Plats

FILET DE POISSON FRAIS <i>Emulsion curry vert, coco & agrumes</i>	24,00 €
MAGRET DE CANARD DU DOMAINE DE LIMAGNE <i>Sauce Teriyaki, condiment aux prunes et 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

POIRE POCHE, CRUMBLE MUSCOVADO & NOIX DE PECAN <i>Sorbet poire, crémeux, chocolat chaud</i>	12,00 €
SABLE BRETON & CREMEUX BUTTERNUT, <i>Crémeux Butternut, glace yaourt, chips de potiron</i>	12,00 €
ASSIETTE DE GLACE ET SORBET ARTISANALE <i>Tuile aux Amandes</i>	10,00 €
CHAUD ET FROID AUX DEUX CHOCOLATS <i>Mousse chocolat Noir chaude et cœur de crème glacé au chocolat blanc</i>	12,00 €
PAVLOVA AUX MARRONS <i>Meringue suisse & crème glacée aux marrons</i>	12,00 €