

La Carte du Restaurant

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

Entrées

PLATEAU DE FROMAGES DE PAYS

Fromages produits et affinés par les producteurs locaux

RAVIOLE OUVERTE AUTOUR DU CHAMPIGNONS DES BOIS DE LA MARGERIDE Œuf bio parfait, cèpes frais & crumble	16,00€
CROMESQUIS DE PIED DE COCHON, MAYONNAISE EPICEE Salade de chou & pickles de légumes	16,00€
MILLEFEUILLE DE BUTTERNUT, CREME DE FROMAGE FRAIS DU LAPSOU PAPRIKA FUME Velouté de butternut & crackers aux graines de courge	16,00€
SAINT-JACQUES DE NOS COTES SNACKEES Bouillon Thai au curry & chou Pak Choi, pomme Granny	22,00€
PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES D'AUVERGNE	24,00€
Plats	
FILET DE POISSON EN CROUTE DE SARRASIN & ALGUES NORI Emulsion châtaigne-noisette, petit épeautre, gel citron	24,00€
MAGRET DE CANARD DE LIMAGNE AU SOJA & MIEL Jus réduit Teriyaki, gel de coing, purée de céleri	24,00€
BŒUF D'AUBRAC CUIT BASSE TEMPERATURE, ALIGOT D'AUBRAC Jus réduit , harissa & pommes gaufrettes	25,00€
CROUSTILLANT DE RIS DE VEAU & CHAMPIGNONS Jus réduit aux morilles & fregola sarda	27,00€
Fromages	

14,00€

Desserts

MACARON AUTOUR DU MARRON & DE LA CLEMENTINE Parfait glacé clémentine, crémeux marron	12,00€
FINANCIER NOISETTE & POIRE POCHE A LA CARDAMONE Crémeux praliné, gel citron, sauce chocolat chaud	12,00€
ASSIETTE DE GLACE ET SORBET ARTISANALE Tuile aux Amandes	10,00€
PARFAIT GLACÉ AUX FRUITS EXOTIQUES & ANANAS RÔTIS A LA VANILLE	12,00€
Meringue Suisse, crémeux passion	
CHAUD ET FROID AUX DEUX CHOCOLATS Mousse chocolat Noir chaude et cœur de crème glacé au chocolat blanc	12,00€