



La Carte

.....

Les entrées

.....

- ❖ Foie gras de canard mi-cuit aux fraises et petits pois ...21€
 - ❖ Œuf mollet, champignons des sous-bois au beurre d'escargot ...19€
 - ❖ Ecrevisses (ou langoustines) au naturel, mayonnaise d'une bisque corsée, guacamole avocat kiwi ...24€
 - ❖ Assiette végétarienne et végan : rouleaux de concombre et courgette garnis de mousse de carotte condimentée et crèmeux de petits pois ...19€
-

Les plats

.....

- ❖ Filet de truite juste saisi, vierge de tomates, olives, pois chiches et caviar d'aubergine ...29€
 - ❖ Saint-Pierre confit à 50°C, crème de brocoli, jus brun d'arêtes à la réglisse et ail noir ...32€
 - ❖ Tournedos de filet de bœuf d'Aubrac poêlé, purée de patates douces fumées, sauce Albuféra ...35€
 - ❖ Pigeonneau rôti sur le coffre, polenta à l'épinard, déclinaison de betterave et jus au cumin ...32€
 - ❖ Plat végétarien et végan : avocat poêlé, tomates cerises confites, coulis de poivrons jaunes, palets de patate douce et sauce pistou ...25€
-

Les Desserts

.....

- ❖ Ganache chocolat whisky, mousse confiture de lait et sarrasin caramélisé ...14€
- ❖ Biscuit moelleux framboise, douceur de chocolat blanc et confit au basilic ...14€
- ❖ Croustillant cacahuète, bavaroise de banane et caramel beurre salé ...14€
- ❖ Dessert végétarien et végan autour des fruits exotiques ...14€
- ❖ Assiette de Fromage de nos région ...14€