

A LA CARTE

Les entrées

Le retour du trio de coquillages (palourdes, coques et moules)
en léger velouté souligné par une touche d'Espelette,
textures de butternut. (26 €)

Cappuccino de truffes de Lozère :
oeuf cocotte et fine écrasée de pommes rattes truffée. (36 €)

Lotte de rivière comme un gâteau moelleux,
orge perlé Bio et écume mousseuse de crustacés retour d'Asie (22 €)

Les poissons et crustacés

Filet d'ombre d'Auvergne à la salamandre,
sabayon à la cameline bio,
écume de thym citron et quinoa au caviar d'agrumes. (32 €)

Symbiose d'écrevisses et mousserons des près
aux influences Thaïe, perles Japon,
herbes odorantes de la Margeride (35 €)

Les viandes

Perdreau rouge sauvage rôti sur le bateau et servi en filets,
poêlée de fruits de saison,
fondue de légumes à la feuille de céleri,
crumble de cuisses aux noisettes fraîches (44 €)

Fricassée de ris de veau légèrement caramélisés et cèpes,
légumes de saison (35 €)

Agneau de nos plateaux :
selle rôtie sur l'os, côtelette servie rosée,
jus au thym serpolet et olives noires, mousseline d'aubergines et condiments
(38 €)

Les fromages

Chariot de fromages affinés (15 €)
Fromage blanc en faisselle fermière (6 €)

Les desserts

La poire louise bonne pochée et crue, l'hibiscus en gelée et granité,
sorbet poire et williamine dans un cigare de chocolat (16 €)

Chocolat noir « Manjari » de Madagascar en différentes textures et
herbes du jardin (menthe et monarde) sur une tuile opaline croquante,
sorbet et coulis menthe, glace chocolat. (16 €)