

BISTRONOMIE  
& VINS CHOISIS



**Entrées**

Cèviche de Sériole, tomates Bio plurielles des jardins d'YS,  
focaccia, gel de mûres et pickles, yaourt fumé. 14€

•

Tortellini de moules de Bouchot AOP du Mont Saint-Michel,  
soupe de jus parfumé au foin du Limousin et lard fumé. 12€

•

Tacos de noix de veau de lait à la farine de sarrasin de la ferme Landrieaux,  
houmous d'aubergine au sésame noir, condiment,  
prune pickles et son gel parfumé au miso de riz. 14€

**Plats**

Porcelet farci "de la tête aux pieds" façon porchetta,  
cocotte de petit épeautre Bio de la ferme de la Pereire,  
céleri confit et pistaches torréfiées, jus parfumé aux aromates. 24€

•

Caille farcie, et cuisses confites, crémeux de maïs et grillées,  
shitaké rôti, jus parfumé au miel de la famille Maistre. 25€

•

Truite des Monts d'Aubrac cuite à basse température,  
textures de courgettes, amandes grillées,  
hollandaise parfumée à la reine des près. 25€

**Desserts**

Millefeuille de mirabelles, crémeux praliné noisette mascarpone,  
crème glacée au lait de noisette. 10€

•

Petit LU moelleux aux figues rôties,  
crémeux Anéo de la chocolaterie Weiss infusé au Mélilot,  
glace au lait d'amande et feuilles de figuiers. 10€

•

Mousse chaude au chocolat Ébene 72% de la chocolaterie Weiss,  
textures de chocolat, k6 au kirsh, Sorbet K6 et romarin. 10€

---

**MENU A 39€**

Entrée, Plat et Dessert

•

Menu végétarien : 36€

**MENU DEGUSTATION** Choix établi par nos soins

Entrée, Poisson, Viande, Pré-dessert et Dessert

**62€**