

BISTRONOMIE & VINS CHOISIS



Entrées

Œuf du Clos Mally mollet-frit,
velouté de courge butternut, éclats de châtaignes poêlées,
& émulsion parfumée au café. 16€

Tarte feuilletée de ris d'agneau de Lozère,
Pieds-de-mouton, trompettes de la mort, chutney de coing, pickles,
& jus corsé au Noilly Prat, émulsion beurre noisette. 16€

Boudin blanc au homard,
farce mousseline volaille-cabillaud parfumée à la pâte de citron,
& émulsion de crustacé infusée à l'estragon. 16€

Plats

Le jarret de veau de Lozère à la Milanaise,
gnocchi de pommes de terre au parmesan, carottes plurielles
& jus aux pelures d'orange. 26€

Choux farci,
suprême de pigeon du Poitou, farce charcutière, céleri, pomme Granny Smith, cuisse confite,
& sauce salmis. 26€

Saint-Jacques des côtes bretonnes rôties,
salsifis confits, éclats de noisettes torréfiées,
& jus de volaille à l'huile de noisette de l'huilerie de Vensat. 28€ (supp. menu 4€)

Truite des Monts d'Aubrac cuite à basse température,
textures de panais
& émulsion parfumée à la sauge. 26€

Desserts

Entremet,
bavarois à la mangue, crémeux chocolat Ébene 72% de la chocolaterie Weiss, infusé au poivre de Voastiperifery,
sablé reconstitué, gel de fruits exotiques,
& sorbet cacao. 10€

Nougat glacé,
dacquoise, glaçage rocher chocolat blanc Anéo de la maison Weiss,
& glace à la pistache torréfiée. 10€

Saint-Honoré,
crémeux de poires pochées au sirop parfumé à la vanille de Tahiti, praliné,
& crème glacée au lait d'amande. 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€