

# BISTRONOMIE & VINS CHOISIS



## Entrées

Brioche au boudin noir maison,  
chutney aux pommes-graines de moutarde & salade d'automne. 18€

Gravelax de bœuf de Lozère aux épices cajun,  
tuile et houmous au maïs & gel pimenté. 18€

Raviole de potiron,  
consommé de champignons de saison et fricassée  
& éclats de châtaignes. 18€

## Plats

Suprême de volaille de Bresse AOP confite sur le coffre et rôtie,  
cocotte de petit épeautre au légumes de saison,  
& jus parfumé au café. 27€

Filet mignon de porc Label rouge d'Auvergne roulé aux pieds de cochon et choux vert,  
embeurrée de choux au lard & jus à la bière. 27€

Truite des Monts d'Aubrac confite à basse température,  
textures de salsifis, pochés au lait parfumé à huile de noisette de Vensat, crémeux, chips,  
& émulsion à l'ail fumée. 27€

Pêche du jour selon arrivage. 30€ (6€ supp. Menu)

## Fromages

Notre sélection de fromages affinés. 14€ (9€ supp. Menu)

Brie de Meaux farci aux oignons et noix, confiture maison du moment & côte de sucrine rôtie au beurre noisette. 14€

## Desserts

Baba poché d'un sirop cacao et sucre muscovado,  
crémeux chocolat « Mbô » 71% de la maison Weiss, poire pochée à la camomille et son spoom,  
& sorbet cacao. 10€

Tartelette aux fruits de la passion,  
crémeux praliné sésame-noir, croustillant au riz soufflé maison,  
& sorbet kalamansi. 10€

Tuile au miel,  
Crémeux chocolat « Tevenn » 36% de la Maison Weiss, coing rôti,  
& glace pain d'épices. 10€

---

## MENU A 43€

Entrée, Plat et Dessert

Menu végétarien : 39€

<b>MENU DEGUSTATION</b> Choix établi par nos soins Entrée, Poisson, Viande, Pré-dessert et Dessert <b>64€</b>
---