

BISTRONOMIE & VINS CHOISIS



Entrées

- Vitello Tonnato,
longe de veau de Lozère cuite à basse température, ventrèche de thon, anchois,
câpres, pickles d'oignons rouges, parmesan, croutons & sauce Tonnato. 18€
- Poulpe confit et snacké,
fenouil glacé, houmous de pois chiches à la soubressade IGP Mallorca & jus réduit. 18€
- Raviole,
textures d'artichaut, burratina, pickles de radis & pesto de pistaches. 18€

Plats

- Truite des Monts d'Aubrac cuite à basse température,
poireaux, chou fleur, champignons boutons & fumé crémé. 27€
- Pêche du jour selon arrivage. 30€ (6€ supp. Menu)
- Filet de cochon fermier d'Auvergne label rouge,
polenta frita, vierge de légumes & jus aux olives vertes. 27€
- Coffre de canette pochée puis rôtie,
millefeuilles de céleri, pickles de myrtilles & jus au Xérès. 27€

Fromages

Notre sélection de fromages affinés. 14€

Desserts

- Baba imbibé d'un sirop à la grappa d'amande de la maison Nardini,
abricots rôtis au romarin, crème montée au fromage blanc,
& glace au lait d'amande. 10€
- Forêt noire,
biscuit capucine, crémeux chocolat « Li Chu » 64% de la maison Weiss, cerises à l'eau de vie et compotées,
& glace au lait ribot. 10€
- Pavlova,
Compotée de rhubarbe, fraises fraîches, chantilly vanille Tahitensis, meringue Suisse,
& sorbet à l'huile d'olive. 10€

MENU A 43€

Entrée, Plat et Dessert

Menu végétarien : 39€

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