



LES DELICES

33 €

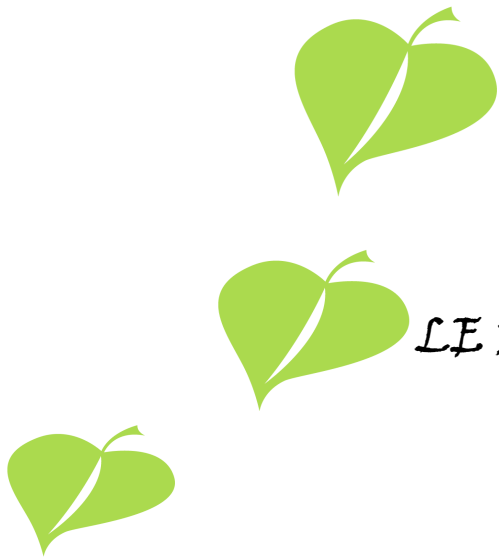
Entrée

Poisson ou Viande

Dessert

A sélectionner parmi les plats de la carte





LE MENU GOURMAND

48 €

Entrée

Poisson

Viande

Dessert

A sélectionner parmi les plats de la carte

LES ENTREES

<i>Foie gras de canard mi-cuit, confiture d'oignons rouges, réduction balsamique</i>	20 €
<i>Velouté de petits pois, gambas juste snackées</i>	20 €
<i>Poêlée d'escargots légèrement aillés, morilles de Lozère et pois gourmands</i>	20 €

LES POISSONS

<i>Pavé de lieu jaune rôti, haricots coco, émulsion d'amandes</i>	22 €
<i>Filet de loup cuit sur la peau, asperges à l'huile de sésame</i>	26 €
<i>Saumon de fontaine bio, purée de panais</i>	24 €

LES VIANDES

<i>Filet de bœuf d'Aubrac, « tastou d'aligot », jus à la chicorée *</i>	<i>28 €</i>
<i>(* supplément de 4 € dans les menus Délice et Gourmand)</i>	
<i>Selle d'agneau rôtie et son épaule confite aux légumes printaniers</i>	<i>26 €</i>
<i>Quasi de veau cuit comme à la broche, verts et blancs de blette au parmesan</i>	<i>24 €</i>

Toutes nos viandes sont élevées et abattues en France

LES DESSERTS

<i>Dôme de chocolat, cœur de crème brûlée et noisettes torréfiées</i>	<i>10 €</i>
<i>Tarte à la brousse de brebis parfumée à la fleur d'oranger, sorbet orange au safran</i>	<i>10 €</i>
<i>Chocolat chaud « Nyangbo », glaçon mandarine</i>	<i>10 €</i>
<i>Nage d'agrumes, « espuma acidulée », sorbet cassis</i>	<i>10 €</i>