



À la carte

Notre carte évolue au fil des saisons, au rythme des inspirations de la cheffe et des produits du moment. Elle vous permet de composer librement votre repas, en sélectionnant les mets qui vous attirent : entrées, plats et desserts peuvent être choisis à la carte, selon vos envies.

Entrées

L'authenticité - Éclair d'aligot des Causses, citron confit et sésame croustillant

Authenticity - Aligot éclair from the Causses, preserved lemon and crispy sesame 17€

La Terre & le Fruit - Foie gras marbré au cacao, brioche au coing, gel de coing épicé

Land & Fruit - Cocoa-marbled foie gras, quince brioche, spiced quince gel 22€

Éclats des rivières - Truite confite, fenouil croquant, sauce amande à l'estragon

River Reflections - Confit trout, crunchy fennel, almond and tarragon sauce 20€

Plats

Coeur & relief - Volaille fondante moulée, polenta soufflée

Heart & Texture - Melt-in-the-mouth molded poultry, puffed polenta 29€

Les Eaux Vives - Poisson du moment en écailles, huile de poireaux brûlés, sauce à la palourde et poireaux grillés

Living Waters - Today's fish with scales, toasted leek oil, clam sauce, and grilled leeks 30€

Sous-bois d'Aubrac - Céleri-rave en plusieurs textures, champignons des sous-bois, ail des ours, demi-glace miso

Aubrac Woodland - Celeriac in multiple textures, wild mushrooms, wild garlic, miso demi-glace 28€

Fromages

Plateau de fromages - Une sélection de 14 fromages locaux, à composer librement (jusqu'à 5 fromages au choix)

Cheese Board - A selection of 14 local cheeses, freely composed (up to 5 cheeses of your choice) 18€

Desserts

Terroir & chocolat - Coque en chocolat, ganache chocolat, croustillant praliné, praliné aux noix, glace au thé d'Aubrac

Terroir & Chocolate - Chocolate shell, chocolate ganache, praline crunch, walnut praline, Aubrac tea ice cream 18€

La ruche - Guimauve givrée et crémeux citron, gel de miel-gingembre, glace de patate douce au miel des montagnes

The Hive - Frozen marshmallow and lemon cream, honey-ginger gel, sweet potato ice cream with mountain honey 16€