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 : entrées, plats, fromages et desserts peuvent être choisis à la carte, selon vos envies.

Entrées

Pâturage Sucré - Crème brûlée au maïs whisky et Brebieer, épeautre soufflé au sucre muscavado.

Crème brûlée with corn, whisky and sheep's cheese, puffed spelt with muscovado sugar. 17€

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

Foie gras marbled with cocoa, brioche with quince, spiced quince gel 22€

Eclat de Nacre - Sashimi de poisson du moment, vinaigrette à la Reine Claude, pickles de graines de moutarde et aneth.

Sashimi of the day's fish, Reine Claude vinaigrette, pickled mustard seeds and dill. 22€

Plats

Coeur & relief - Filet de veau au beurre noisette, croustillant de pois chiches, purée de pommes de terre, jus de viande.

Veal fillet with brown butter, crispy chickpeas, mashed potatoes, meat jus 34€

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

Fish of the Day, Inspired by fish scales, Roasted leek oil, clam sauce, and roasted leeks 32€

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

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

Eclat de Nacre (version plat) Sashimi de poisson du moment, vinaigrette à la Reine Claude, pickles de graines de moutarde et aneth.

Sashimi of the day's fish, Reine Claude vinaigrette, pickled mustard seeds and dill. 32€

Fromages

Plateau de fromages - Une sélection de 12 fromages locaux, à composer librement (jusqu’à 5 fromages au choix)

Cheese Board – A selection of 12 local cheeses, freely composed (up to 5 cheeses of your choice) 22€

Desserts

Noirceurise- Coque chocolat, biscuit praliné noisette, gel cerise, ganache chocolat Valrhona & fève de tonka, glace griotte & fève de tonka

Chocolate shell, hazelnut praline biscuit, cherry gel, Tonka bean & Valrhona chocolate ganache, Morello cherry & Tonka bean ice cream 17€

Souvenir d'Antan - Tuile croustillante de crêpe, curd d’orange & fleur d’oranger, sauce Suzette flambée au Cointreau, gel d’abricot, sésame grillé

Crispy crêpe tuile, orange & orange blossom curd, Suzette sauce flambéed with Cointreau, apricot gel, toasted sesame 19€