



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 Brebier, 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€

La Rosée du matin - Rose de crème fumée, insert de truite confit, écume de citron vert et huiles essentielles

Smoked cream rose, confit trout insert, lime foam and essential oils 20€

Plats

Coeur & relief - Quasi de veau cuit à basse température, insert de lapin, croustillant de pois chiches, jus de viande, dentelle bergamote

Slow-cooked veal sirloin, rabbit insert, crispy chickpea fritter, meat jus, bergamot-infused lace 29€

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 30€

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€

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

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

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

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