



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 salée au chèvre et à l'ail des ours, caramélisée au sucre muscovado
boule de pain frit au chèvre et au lavandin.

Sweet Pasture - Savory crème brûlée with goat cheese and wild garlic, caramelized with muscovado sugar; fried bread ball with goat cheese and lavender. 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€

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

Confit trout, crisp fennel, almond sauce with tarragon 20€

Plats

Coeur & relief - Volaille fondante moulée, polenta soufflée

Poultry that has been blended and shaped, puffed polenta 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€