



La Carte

Les Entrées

14€

- ❖ *Oeuf parfait aux saveurs des sous-bois*, champignons, espuma d'herbes et noix
- ❖ *Forêt d'asperges*, son émulsion de sarriette, croustillant de riz vénéré
- ❖ *Veau des pâturages comme un tartare*, ses condiments et son œuf cuit par le froid
- ❖ *Truite juste saisie*, et sa déclinaison de tomate acidulée (supplément 4€ hors menu dégustation)

.....

Les Plats

26€

- ❖ *Duo d'agneau de Lozère*, Baba Ganoush et son jus aux épices douces (supplément 6€ hors menu dégustation)
- ❖ *Le Faux-filet et la joue de Bœuf d'Aubrac*, confite douze heures, pomme dauphine et textures de carottes
- ❖ *Le Poulpe*, condiment coco chorizo, émulsion au raifort, réflexion autour du céleri
- ❖ *Tortellini de Champignons*, travail autour des racines

.....

Les Desserts

14€

- ❖ *La Fraise*, Confiture de fenouil, sorbet fruits rouges, pain de Gène et gel fraise-estragon
- ❖ *Le Pain Perdu en terrine*, levure et céréales
- ❖ *Le Chocolat*, duo de ganache et Namelaka, Brownie et sa pointe de miso, glace à la noix de Pécan, crumble cacao et fleur de sel (supplément 4€ hors menu dégustation)
- ❖ *Le Chariot de fromages de nos montagnes*



Menu 42€

Entrée-plat-dessert au choix

Menu 55€

Forêt d'Asperges, son émulsion de sarriette, croustillant de riz vénéré.

Ou

Veau des pâturages comme un tartare, ses condiments et son œuf cuit par le froid

Œuf parfait aux saveurs des sous-bois, champignon, espuma d'herbes et noix

Plat au choix à la Carte

Fromage

Ou

Dessert

Menu Carte Blanche 85€

2 Entrées

2 Plats

Fromage

Dessert