



# La Carte

• • • • •

## Les Entrées

14€

- ❖ *Œuf parfait*, émulsion de pain grillé, avec son condiment de maïs, croutons et lard de Colonnata.
- ❖ *Raviole ouverte*, champignons et son bouillon, crémeux de ricotta et douceur d'amande.

• • • • •

## Les Plats

26€

- ❖ *Filet de bœuf d'Aubrac*, (200g) grillé au barbecue, pressée de pommes de terre au parfum de champignons, crémeux champignons et son jus de viande. (Supplément 8€)
- ❖ *Pêche du moment*, tian de légumes, condiment d'étrilles et son beurre blanc.
- ❖ *Gnocchis de pommes de terre au romarin*, crème tomatée au parmesan et pignons de pin.

• • • • •

## Les Desserts

14€

- ❖ *Le crémeux citron et coco*, sablée diamant, nougatine, sorbet agrume.
- ❖ *Mousse marron*, crumble, mirabelle, caviar de whisky, sorbet abricot.
- ❖ *Le Chariot de fromages de nos montagnes.*



# Menu 42€

*Entrée*

---

*Plat*

---

*Dessert*

*Ou*

*Fromage (supplément 6€)*

*Au choix*

# Menu 55€

*Mise en Bouche*

---

*Entrée froide*

---

*Entrée chaude*

---

*Plat au choix*

---

*Fromage*

*Ou*

*Dessert*



# *Menu Dégustation 90€*

*Mise en Bouche*

---

*Entrée Froide*

---

*Entrée Chaude*

---

*Plat de poisson*

---

*Plat de viande*

---

*Fromage*

---

*Dessert*