



Les Entrées

Introduction dans la matière

*Notre Saumon fumé
sur un Bavarois crémeux
€ 16*

—

*Parfait aux Cèpes de cet Automne,
écume Carbonara
€ 16*

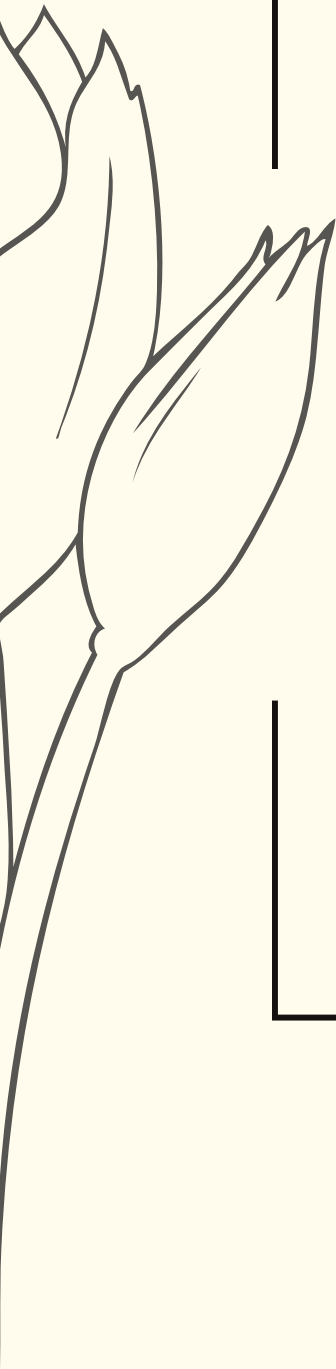
—

*Le Millefeuille de Céleri confit à la grecque de
Champignons et tapenade, Bouillon de Champignons
€ 13*

—

*Le Foie gras maison,
confit d'Oignons à la Grenadine
€ 29*

—



Les Plats

C'est ici que se passe la Résistance ...

*Les encornets farcis aux Gambas,
nage de légumes et coques*

€ 26

-

*Les aiguillettes de maigre de ligne,
Cappucino de Haricots blancs
Brandade de Queues truffés*

€ 25

-

*La poitrine de cochon fermier cuite 24h,
petit légumes de saison
et écume de pommes de terre au beurre*

€ 28

-

*Le Boeuf d'Aubrac, foie gras
et Morille farcie, sauce Porto*

€ 40





Les Desserts

Finir sur des notes de douceur

Le Chocolat et le café Kaffa

€ 14

-

La Tarte Fraise Rhubarbe aux épices

€ 14

-

*La Réflexion autour du lait
de la ferme du Rialet*

€ 14

-

La Clémentine Corse, Potimarron et Marrons glacés

€ 14

Le Partage

Faites-vous confiance, faites-nous confiance...

*Entrez dans l'Univers de notre Chef
et Laissez-vous guider pour un vrai partage*

-

Menu en 8 temps ...

€90



L'accord Parfait

*Pour sublimer cette expérience
de découverte nous vous conseillons
Notre Alliance vigneronne*

€50