



# Les Entrées

*Introduction dans la matière*

*Notre Saumon fumé  
sur un Bavarois crémeux  
€ 16*

—

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

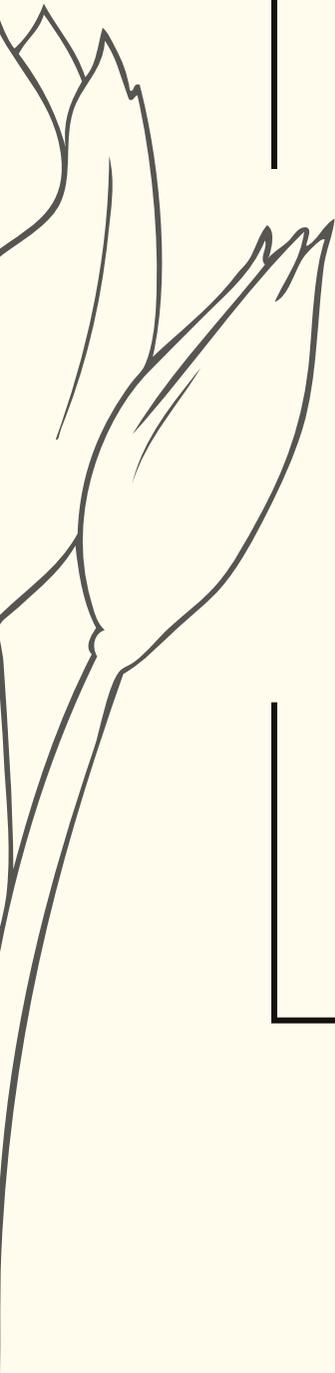
—

*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**