

MENU DECOUVERTE

30,00 €

La Burrata

Mousse burrata, pâte salée et déclinaison de tomate

Ou

Le Sandre

Cannelloni de sandre, chorizo courgette, crémeux de brocoli curry

Ou

Le Cantal

Finger d'entre deux noisette,
compotée de pruneau et jambon d'auvergne

Ou

Le Régional

Pounti et assortiment de charcuterie locale



Le Boeuf Truffade « au moment »

Pommes de Terre Sautées au Lard Mélangées à la Tome de Cantal
Et sa Pièce de bœuf au Bleu D'Auvergne

Pièce de Viande de Race Salers : supplément 2 euros

Ou

La Truite

Filet de truite désarêté roulé nori, pesto d'amande et fane de carotte
(Truite du Ganel, variété selon arrivage)

Ou

Le Cochon

Noix de joue de cochon, citron et romarin, curry de lentilles planèze



Chariot de Fromages d'ici et d'ailleurs



Pavlova framboise (ou myrtille selon la qualité du produit)

Ou

Magnum tout chocolat, mousse au lait et coque blanche amande

Ou

Coque macaron, chiboust vanille et pêche rôtie romarin

Ou

Assiette Gourmande

Ou

Sphère glacée tiramisu, confit de myrtilles

Ou

Coupe glacée (parfum au choix)

Nos viandes sont garanties d'origine française (sauf indication contraire).

L'ensemble de ces plats est confectionné par nos soins dans nos locaux, s'il venait à manquer l'un d'entre eux, nous vous remercions de ne pas nous en tenir rigueur.

Prix Net Hors Boisson