

Menu à 28 €

La Burrata

Gaspacho de fèves, fromage frais et déclinaison de betteraves

Ou

Le Rouleau de Printemps

Rouleau de « printemps » : courgette et truite en rilette aux fines herbes

Ou

Le Cantal

Gnocchi de courges, crème de Cantal, asperges et allumette de jambon cru

Ou

Le Régional

Assortiment de cochonnailles d'Auvergne et pounti



La Volaille

*Filet de pintade et jambon sec « sous la peau », pilon croustillant au sésame,
Réduction à l'estragon*

Ou

Le Bœuf 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

*Truite Fario ou Arc en Ciel, désarêtée, amandes et crème au Saint Nectaire
(Truite du Ganel, variété selon arrivage)*



Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs



*Duo fraise - framboise, crème infusion verveine,
Douceur chocolat blanc*

Ou

Finger chocolat, croustillant praliné et ganache montée noisette

Ou

Assiette gourmande : assortiment de mignardises

Ou

Découpe de fruits frais de saison

Ou

*Nougat glacé au caramel de citron, croustillant amande,
Compotée de rhubarbe*

Prix net hors boisson