



MENU APPROCHE AUTOMNALE

27,90 €


Entrée, poisson ou viande, fromage, dessert
Mise en bouche

Sablé lentilles blondes et pieds de cochon
OU 10€
Iles flottantes de potimaron, gravlax de
saumon

Travers de porc à la moutarde
OU 15€
Pêche du moment, piqué de Cantal

Découverte du cantal 4 mois 7€

Biscuit d'Antan aux poires
OU 7€
Crème brûlée verveine du Puy et mûre sauvage





Menu Gourmand

FORMULE 2 PLATS: 45,00 €

ENTRÉE, POISSON OU VIANDE, FROMAGE, DESSERT

FORMULE 3 PLATS: 52,00 €

ENTRÉE, POISSON ET VIANDE, FROMAGE, DESSERT

Mise en bouche

Mi-cuit foie gras mi-cuit de canard maison, pain d'épices
Chutney abricots pêches, confiture de figues

15,00 €

OU

Mosaïque de gambas jus de carcasse sorbet basilic

15,00 €

Ris de veau et artichauts jus de
morilles

20,00 €

OU

Lotte aux lardons et piment d'espelette

20,00 €

OU

Filet de canette, jus aux griottes

20,00 €

Plateau de fromages secs et affinés

9,00 €

Douceur chocolatée

8,00 €

OU

Pavlova aux fruits rouges

8,00 €





MENU ENFANT
JUSQU'À 10 ANS

12,00 €

Jambon de pays

Pièce de veau

Glace vanille

OU

Crème caramel

