

MENU À PARTAGER POUR
2 PERSONNES

66,00 €

Salade d'attente

Côte de boeuf au jus de cèpes
de margeride

Aligot

Nougat glacé maison aux
lentilles de St Flour confites

*Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats,
veuillez consulter le document situé à la réception





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

Foie gras mi-cuit chocolat de cèpes et chutney 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

St Jacques aux cèpes 20,00 €

OU

Magret de canard jus vigneron 20,00 €

Plateau de fromages secs et affinés 9,00 €

Douceur chocolatée 8,00 €

OU

Coco et ananas gourmand 8,00 €



*Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document situé à la réception





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

*Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats,
veuillez consulter le document situé à la réception

