

La carte

Les Entrées

Le foie gras : 26

Traditionnel en terrine

Le pâté en croûte d'Aurélien : 22

dans l'esprit d'une tomate farcie

Le retour de cueillette : 24

cèpes, figues et raisins

Les Plats Chauds

La moule de Bouchot : 22

en risotto safranée ,émulsion marinière

Le maigre : 30

en filet snacké ,fregola sarda,sabayon au safran

Le homard : 45

Jus de crustacés aux petits légumes

Le cochon : 25

poitrine confite glacée au jus , blettes

Le veau des Monts du Velay : 35

Quasi légèrement fumé au foin , haricots et amandes

L' agneau Noire du Velay famille Boussit : 35

en 3 cuissons , légumes printanier

Le foie gras poêlé aux cèpes : 35

Les Fromages du Velay et d'Auvergne : 9

La faisselle fermière de Nathalie : 5

Les Desserts à commander en début de repas: 15

La pêche , le sureau , la bière

Le baba au rhum et ananas

Le chocolat noir , la menthe , le basilic

La poire et l'amande dans l'esprit d'une bordaloue

**Toutes nos viandes sont d'origine française
Prix nets,hors boissons,service compris**

