

MENU DES SUCS

(Les sucs sont les petites montagnes environnantes que l'on peut apercevoir sur fresque du restaurant)

Petite bouchée apéritive

Notre version du poireau vinaigrette : Farci aux truffes de Richeranches

OU

Pâté en croûte d'Aurélien

OU

Foie gras de canard poché, langoustines snackées

Son consommé thai

Saint jacques rôties, céleri comme un risotto, jus truffé

Veau des Monts du Velay :

longe rôtie, ragoût des jarrets et ris de veau, carottes

OU

Bœuf Fin Gras du Mézenc :

Cromesquis de queues braisées, pièce poêlée, salsifis

Purée aux cèpes

Les fromages du Velay et d'Auvergne

Pré dessert

Dessert à choisir en début de repas sur la carte

Entrée, Poisson **OU** Viande, Dessert

54€

Entrée, Poisson **ET** Viande, Dessert

65€

LA CARTE DES DESSERTS

LES DESSERTS À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

Tous nos desserts sont à 14€ à la carte

La bergamote

(Bouchée bergamote, ganache vanille, gelée bergamote sorbet)

Le litchi, la framboise et pétillant rosé

(Mousse de pétillant rosé, crèmeux litchi et son sorbet, coulis framboise)

Assiette de nos fruits frais et sorbets maison minute

La poire et l'estragon

(Biscuit joconde, mousse poire, ganache chocolat, crèmeux estragon, sorbet chocolat)

La banane et le chocolat

(Mousse banane, bananes rôties, crèmeux chocolat, tuile, glace banane)
