

MENU DES SUCS

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

Petite bouchée apéritive

Asperges vertes aux premières morilles fraîches

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

*Chevreau à l'ail des ours en 2 cuissons :
Epaule et cuisse rôtie, le reste en blanquette*

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 ci dessous

Entrée, Poisson **OU** Viande, Dessert

54€

Entrée, Poisson **ET** Viande, Dessert

65€

LA CARTE DES DESSERTS

LES DESSERTS À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

La bergamote

(Bouchée bergamote, ganache vanille, gelée bergamote sorbet)

Le traditionnel baba imbibé soit au rhum soit à la verveine vertueuse

Assiette de nos fruits frais et sorbets maison minute

Cueillette gourmande fraises, reine des prés, petits pois

La banane et le chocolat

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