



MENU

L'ART DES METS

ENTRÉES

Tartare de boeuf Aubrac

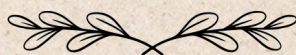
*(châtaigne, poitrine grillée, échalotte, cornichon, câpres
jeunes pousses)*

Œuf parfait reblochon

(Œuf, crème de reblochon, oignons frits, croûtons)

Panna cotta foie gras

(Panna cotta foie gras, châtaigne, magret de canard séché)



PLATS

Paleron de boeuf confit

(Paleron de boeuf, jus corsé, pommes de terre fondante)

Suprême de volaille

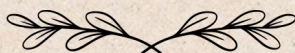
(Sauce grana padano, volaille, frites de polenta râpé de comté)

Pavé de julienne

(Risotto d'épeautre, beurre d'algue)

Bœuf truffade du Cantal *(race à viande Aubrac)*

(à partager)



DESSERTS

Moelleux chocolat

(crumble, glace chouchou, chantilly)

Tartelette Poire caramel

*(Poire rôties, crème d'amandes, caramel
laitier)*

Cheesecake Façon Oreo

(Crème cheesecake, Oreo, Chocolat chaud)

ENTRÉE, PLAT OU PLAT DESSERT 24.90€

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 28.90€

