MENU

Risotto de céleri-rave au laguiole
ris d'agneau et trompettes de la mort, tuile de pain

Noix de Saint Jacques poêlées
jus de bardes lié au corail, betteraves en différentes saveurs

Pavé de cerf de l'Aubrac, sauce au vin de Marcillac
petit farci de blette, butternut et notes d'orange genièvre

Plateau de fromages du Rouergue

Autour du café, chocolat
tuile croustillante et coulis Baileys

ou

Pomme yuzu
petite tarte pomme caramélisée, crème yuzu et glace sarrasin

Petits fours

GOURMANDISE 92€ par personne
Suggestion: accord mets/vins, 4 verres de 10cl, 50€

SAVEUR 78€ par personne (1er et 2ème ou 3ème plat, fromages, dessert)
Notre maître d'hôtel est à votre disposition pour les informations sur les allergènes présents dans les plats

Toutes les viandes sont d'origine française (née, élevée et abattue en France)
TVA 10% et service compris, boissons non comprises

MENU

Chou pé-tsaï et truite des Monts d'Aubrac
pomme, genièvre et raisins

Noix de Saint Jacques poêlées
jus de bardes lié au corail, betteraves en différentes saveurs

Cèpes poêlés et topinambours
feuilles craquantes, huile de capucine et épinards

Le Bœuf Fermier Aubrac
déclinaison de patate douce, coulis cébette et moutarde

Plateau de fromages du Rouergue

Fraîcheur et légèreté autour des agrumes, sorbet pamplemousse
citron, mandarine, bergamote, citron caviar

Butternut et châtaignes
moelleux et glace châtaigne, crème butternut et émulsion café

Petits fours

PLAISIR 125€ par personne
Suggestion : accord mets/vins, 5 verres de 10cl, 75 euros

(Ce menu est servi à partir de 2 personnes)