



Michelin 2022



Carte d'Été 2022

LE MENU « BOUGNAT » à 28 € entrée + plat **ou** plat + dessert

LE MENU « GOURMAND » à 35 € entrée + plat + dessert

LE MENU « GOURMAND et FROMAGES » à 40 € entrée + plat + fromages + dessert

Entrées

LA SALADE FRAÎCHEUR, SAUMON MARINÉ ET CREVETTES ROSES, avocat et agrumes, mangue et radis roses, herbes fraîches du potager et pousses de salade de jardin

LE FLAN DE CHAMPIGNONS, légumes d'été et croustillant de jambon d'Auvergne

LE CEVICHE DE THON FRAIS mariné au citron et zestes, pousses de jeunes salades

Plats

LE FILET DE LOTTE cuit à la plancha , mousseux de Homard, risotto crémeux

LA PIECE DE FAUX-FILET 200 gr sauce bordelaise, Pommes au Cantal, chou-fleur et brocolis

LE CONFIT D'AGNEAU cuit à basse température, caviar d'aubergines et poêlée de champignons

LE TARTARE DE BOEUF préparé par nos soins, pommes rissolées et pousses de salade

Fromages /Desserts

LES FROMAGES, Cantal, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Tomme aux Artisans, Chèvre frais

LE DELICE FROMAGE BLANC AUX ABRICOTS ET CACAHUÈTES, façon Tatin

L'AFTER-EIGHT AU CHOCOLAT MENTHE ET CITRON, crème anglaise à la menthe

LA TARTE SABLÉE crème légère à la vanille Bourbon, fraises d'Auvergne et framboises

Prix nets, taxes et services compris