



Michelin 2021



LE MENU « BOUGNATE » à 26 € entrée + plat **ou** plat + dessert

LE MENU « GOURMAND » à 33 € entrée + plat + dessert

LE MENU « GOURMAND et FROMAGES » à 38 € entrée + plat + fromages + dessert

Entrées

LE CEVICHE DE SAUMON AUX OIGNONS ROUGES, herbes du potager et jus de citron

LA BRUCHETTA DE LEGUMES GRILLES, aubergines, courgettes, poivrons, tomate, cantal fondu et jambon d'Auvergne, salade de roquette

LE GASPACHO DE TOMATES, caillé de chèvre frais aux herbes gressin aux graines de pavot

Plats

LES NOIX DE SAINT-JACQUES A LA PLANCHA sauce crème, risotto crémeux et giroles d'été

LE QUASI DE VEAU laqué au soja, truffade et giroles des bois

LE MAGRET DE CANARD RÔTI aux myrtilles sauvages, fricassée de légumes verts

LE TARTARE DE BOEUF préparé par nos soins, pommes rissolées, roquette

Fromages /Desserts

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

LES FIGUES RÔTIES au vin épicié badiane et cannelle, glace à la réglisse

LE CAFE GOURMAND, macaron, petit four, tropézienne, financier, sorbet

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT, cœur coulant, caramel beurre salé, glace à la vanille Bourbon

Prix nets, taxes et services compris