



Michelin 2022



Carte de Printemps 2022

LE MENU « BOUGNAT » 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

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

LA FRICASSEE DE LENTINS DE CHÊNE , oeuf cuit à 63°, émulsion de morilles croustillant de jambon d'Auvergne

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

Plats

LE FILET DE DORADE ROYALE cuit à la plancha mousseux à l'ail des ours, risotto crémeux

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

LE MEDAILLON DE VEAU, jus corsé, purée de patates douces et champignons d'Alex.

Fromages /Desserts

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

LE PARIS-BLESLE crémeux à l'orange

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

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

Prix nets, taxes et services compris