



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

*LES ASPERGES VIOLETTES, oeuf mimosa et saumon mariné à la verveine*

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

*LE VELOUTE DE LENTILLES, foie gras de canard chaud, tuile au Cantal*

-----

Plats

*LES NOIX DE SAINT-JACQUES A LA PLANCHA mousseux à l'ail des ours, purée de patates douces*

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

*LE BLANC DE VOLAILLE farci aux champignons d'Alex, risotto crémeux, jus de volaille au thym frais*

-----

Fromages /Desserts

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