



Michelin 2025



Carte de Printemps 2025

***LE MENU GOURMAND à 38€***

*Entrée+ Plat + Dessert (où fromages)*

***LE MENU GOURMAND & FORMAGES à 43€***

*Entrée+ Plat + Dessert (où fromages)*

***Entrées***

*Le velouté de chou-fleur Dubarry, croustillant de lard et gressin*

*Les lentilles crémeuses du Puy-en-Velay, flan de champignons, jus de veau*

***Plats***

*Le filet de bar cuit à la plancha, étuvée d'endives à l'orange, jus de viande*

*Le gigot d'agneau confir à l'ail des ours, fricassées de champignons et légumes printaniers*

***Fromages et/ou Desserts***

*Les Fromages, Cantal, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Tomme aux Artisous, Chèvre frais*

*La poire pochée au vin rouge épiced, sorbet mangue*

*Le moelleux au chocolat, coeur coulant au caramel beurre salé*

**Prix nets et service compris hors boissons**