Michelin 2025

Carte d'été 2025

LE MENU « GOURMAND » à 38 € l'entrée + le plat + le dessert (ou fromages)

LE MENU « GOURMAND et FROMAGES » à 43 € entrée + plat + fromages + dessert

Entrées

LE CROQUE CANARD, confit d'oignons, morilles et Cantal, émulsion au miel, jeunes pousses

LA MOSAÏQUE DE SAUMON D'ÉLEVAGE ET CABILLAUD, purée et chips de betterave

-.-.-.-.-

Plats

LE FILET DE MAQUEREAU mariné, wok de légumes croquants, sauce vierge aux aromates

LE FILET MIGNON DE COCHON au soja cuit à basse température façon Thaï, pâtes fraîches

-.-.-.-.-

Fromages et/ou Desserts

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

LES GLACES ET SORBETS DU MOMENT, Glaces des Alpes

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON, coeur coulant à la pistache

LE CLAFOUTIS aux fruits de saison, sorbet du moment

Prix nets, taxes et services compris