



Michelin 2025



Carte d'Automne 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

ACCORD METS ET VINS 3 verres de vin: à 15 €

Entrées

LE TARTARE DE SAUCISSON FUET, pickles de légumes, vinaigrette moutarde à l'ancienne

LE VELOUTÉ DE POTIMARRON ET BUTTERNUT, oeuf parfait, roquette noisettes caramélisées

Plats

LA LASAGNE DE SAUMON aux épinards et ricotta, espuma à la crème d'aneth

LE FILET DE CANETTE aux poires rôties, polenta aux champignons de saison

Fromages et/ou Desserts

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

LES GLACES ET SORBETS DU MOMENT, Glaces Artisanales des Alpes

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON, coeur coulant à la poire

LA FORÊT BLANCHE aux griottes, coulis de cerises

Prix nets, taxes et services compris