



La Carte d'Eté 2026

Entrées

<i>LA COROLLE DE MELON, chiffonnade de jambon d'Auvergne, mesclun de salades</i>	<i>12€</i>
<i>LE CARPACCIO DE TOMATES ANCIENNES, MOZZARELLA DI BUFFALA , pesto à l'ail des ours et salade de roquette</i>	<i>13€</i>
<i>LA TERRINE DE CANARD AU FOIE GRAS MAISON, confiture d'oignons doux, salade</i>	<i>14€</i>
<i>LA SALADE FRAÎCHEUR AUX CREVETTES ROSES ET TRUITE D'AUBRAC, radis, avocat, tomate cerise, melon et agrumes aux herbes du potager</i>	<i>14€</i>
<i>LE CEVICHE DE THON ROUGE aux oignons rouges et citron, pousses de roquette</i>	<i>15€</i>

Plats

<i>LA GRANDE SALADE FRAÎCHEUR AUX CREVETTES ROSES ET TRUITE D'AUBRAC, radis, avocat, tomate cerise, melon et agrumes aux herbes du potager</i>	<i>22€</i>
<i>LE FILET DE DORADE ROYALE, purée de patates douces, bisque</i>	<i>26€</i>
<i>LE DOS DE BAR CUIT A LA PLANCHA, sauce soja, risotto au curcuma</i>	<i>28€</i>
<i>LE TARTARE DE BOEUF assaisonné par nos soins, pommes rissolées, pousses de salade</i>	<i>25€</i>
<i>LE FILET MIGNON DE PORC caramélisé au miel, fricassée de légumes d'été</i>	<i>27€</i>
<i>L'ENTRECÔTE DE BOEUF 280G, sauce bordelaise, champignons et pommes au Cantal</i>	<i>28€</i>

Fromages et Desserts

<i>LES FROMAGES, Cantal, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Tomme aux Artisous</i>	<i>8€</i>
<i>LE DESSERT DU JOUR fait maison et de fruits de saison</i>	<i>8€</i>
<i>LE MOELLEUX AU CHOCOLAT, coeur coulant à la fraise, sorbet fraise</i>	<i>8€</i>
<i>LES GLACES ET SORBETS DU MOMENT, Glaces Artisanales des Alpes, financier</i>	<i>8€</i>
<i>LA TARTE FINE, ganache crémeuse, aux fruits de saison, sorbet du moment</i>	<i>10€</i>
<i>LA PÊCHE POCHÉE AU VIN ROSÉ et verveine, sorbet pêche de vigne, tuile à l'orange</i>	<i>10€</i>

Prix nets, taxes et services compris