



Michelin 2026



Menu d'Automne 2026

LE MENU « GOURMAND » à 40€ l'entrée + le plat + le dessert (ou fromages)

LE MENU « GOURMAND et FROMAGES » à 45 € entrée + plat + fromages + dessert

ACCORD METS ET VINS 3 verres de vin: à 12 €

- Blanc Chardonnay, Sauvignon - Rouge ou Rosé - Banyuls rouge Rimage

Entrées

LE VELOUTÉ DE LENTILLES CRÉMEUSES, gésiers confits et jambon d'Auvergne croustillant

LA FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS DU MOMENT, oeuf parfait cuit à 63°, sauce bordelaise

Plats

LA PÊCHE DU JOUR CUIT A LA PLANCHA, sauce vierge, mini ratatouille niçoise

LE FILET MIGNON DE PORC ET PIEDS au jus de viande, Truffade à la tomme fraîche

Fromages et/ou Desserts

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

LES GLACES ET SORBETS DU MOMENT, Glaces Artisanales des Alpes

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON, coeur coulant aux marrons

LE DESSERT DU JOUR fait maison et de fruits de saison

TARTE SABLÉE MOUSSE À LA VANILLE, figes fraîches, coulis de fruits rouges

Prix nets, taxes et services compris