

Menu Automne 39.00€



Entrées

Croustillant de Saint-Nectaire en kadaïf, vinaigrette au sirop d'érable

Médailillon de foie gras et son pain d'épice maison, chutney façon sangria
(*suggestion : verre de muscat de Rivesaltes ou verre de Gascogne à 4.00€ l'unité)

Cassiolette d'escargots beurre maître d'hôtel (6 unités)

Crèmeux de butternut et ses ravioles aux cèpes - châtaignes

Plats

Marmite de joue de bœuf confite à la bière locale et ses pommes fondantes et carottes glacées

Pièce du boucher, à la Fourme d'Ambert ou échalotes ou foie gras poêlé façon Rossini (supplément 5.00€)

Civet de souris de cerf en poivrade et sa mousseline de betteraves

Poisson du moment, croûte d'herbes et noisettes, émulsion curcuma

Desserts

Tartelette gourmande au chocolat et ses choux croquants

Brioche perdue maison - ananas caramélisés et sorbet maison

Café gourmand

Forêt noire, chantilly, copeaux de chocolat - griottes

Assiette de fromages locaux