



Michelin 2024



Carte de Printemps 2024

LE MENU « BOUGNAT » à 30 € l'entrée + le plat **OU** Le plat + le dessert

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

LA BRUSHETTA DE LEGUMES D'ETE, Cantal râpé, pousses de jeunes salades

LA FRAICHEUR DE CREVETTES et tomate fraîche, légumes croquants, pesto d'ail des ours

LES LENTILLES CRÉMEUSES DU PUY-EN-VELAY, foie gras de canard poêlé, jus de veau

Plats

LE FILET DE BAR cuit à la plancha, risotto crémeux aux asperges, jus de viande

LA VOLAILLE farcie à la tomate confite et jambon d'Auvergne

ENTRECÔTE MATUREE 250g, gâteau de pommes de terre au Cantal, sauce Angus

Fromages et/ou Desserts

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

LA MERINGUE comme une Pavlova, fromage blanc et chantilly, fruits de saison

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT, cœur coulant caramel au beurre salé

LA TARTE SABLÉE chocolatée, gelée aux fruits rouges et crémeux au mascarpone

GLACES et SORBETS artisanaux

Prix nets, taxes et services compris