



Michelin 2026



Menu d'été 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 CARPACCIO DE TOMATES ANCIENNES, MOZZARELLA DI BUFFALA, pesto à l'ail des ours et salade de roquette

LA COROLLE DE MELON, CHIFFONNADE DE JAMBON D'Auvergne, mesclun de salades provençales

Plats

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

LA FRICASSÉE DE VOLAILLE BIO D'AUTRAC, aux épices douces polenta aux champignons de saison

Fromages et/ou Desserts

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

LES GLACES ET SORBETS DU MOMENT, Glaces Artisanales des Alpes

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON, coeur coulant au caramel beurre salé

LE DESSERT DU JOUR fait maison et de fruits de saison

LA NAGE D'AGRUMES A LA CITRONELLE, SORBET CITRON, tuile à l'orange

Prix nets, taxes et services compris