



La Carte d'Eté 2026

Entrées

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

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>	22€
<i>LE FILET DE DORADE ROYALE, étuvée de poireaux, purée de patates douces, bisque</i>	26€
<i>LE DOS DE BAR CUIT A LA PLANCHA, sauce soja, risotto au curcuma.</i>	28€
<i>LE TARTARE DE BOEUF assaisonné par nos soins, pommes rissolées, pousses de salade</i>	25€
<i>LE FILET MIGNON DE PORC caramélisé au miel, légumes printaniers, écrasée de vitelotte</i>	27€
<i>L'ENTRECOTE DE BOEUF 280G, sauce bordelaise, champignons et pommes au Cantal</i>	28€

Fromages et Desserts

<i>LES FROMAGES, Cantal, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Tomme aux Artisans</i>	8€
<i>LE DESSERT DU JOUR fait maison et de fruits de saison</i>	8€
<i>LE MOELLEUX AU CHOCOLAT, coeur coulant à la fraise, sorbet fraise</i>	8€
<i>LES GLACES ET SORBETS DU MOMENT, Glaces Artisanales des Alpes</i>	8€
<i>LA TARTE FINE, ganache crémeuse, aux fruits de saison, sorbet du moment</i>	10€
<i>LA NAGE D'AGRUMES A LA CITRONELLE, SORBET CITRON, tuile à l'orange</i>	10€

Prix nets, taxes et services compris