

Menu les délices- 33 €

Delices menu – 33 €

Entrées- Starters

Foie gras mi-cuit au naturel, marmelade de pruneaux et pain d'épices (+ 5 €)

Home-made foie-gras, prunes jam and ginger bread(+ 5 €)

Terrine de pot-au-feu et légumes en vinaigrette aux échalotes

Cold terrine made like a « pot-au-feu » with shallot dressing

Velouté d'asperges à l'huile de truffe

Asparagus velouté with truffle oil

Plats- main meals

Filet de bœuf d'Aubrac, légumes de saison sautés, gratin de pommes de terre au vieux laguiole (+8 €)

Filet of beef from Aubrac, sauteed seasonal vegetables, potato gratin cooked with ripened Laguiole cheese (+8 €)

Dos de cabillaud snacké, risotto de légumes et lard croustillant

Grilled back of cod , vegetables risotto and crispy bacon

Mijoté de porc noir « Tirabuixo », aux épices douces, pain méloni

Tirabuixo black pork simmered in a sweet spicy sauce, with soft and crispy oriental bread

Desserts

Soupe de fraise et glace yaourt

Strawberries soup and yoghurt ice cream

Tarte au chocolat et ganache pétillante

Chocolate tart and its popping ganache

Sablé déstructuré à l'ananas, crème montée vanillée

Sable crumbs with pineapple and vanilla wheaped cream

Menu enfant (moins de 12ans)-15€

Child menu (under 12) : 15 €

Plateau de fromage – 12 €

Cheese trail – 12 €

Tous nos plats sont faits maison

All our meals are home-made

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont disponibles à la réception.

Allergen information are available at the front desk

**Viande bovine née, élevée et abattue en France/ Beefmeet born, bred and slaughtered in France*



Association Française des Maîtres Restaurateurs