

La Carte d'Automne

Les Entrées

Terrine de Foie Gras Mi- cuit, Chutney de Fruits, Pain Toasté 29 €

Œuf poché, Crème de Foie Gras et Lentilles Vertes 19 €

Fromage de Chèvre chaud du Ségala, Crème aux Morilles 23 €

Les Poissons

Pavé de Bar Façon Rossini, Purée de Patates douces 39 €

Saint Jacques rôties au Romarin, Croustillant de Parmesan 38 €

Les Viandes

Pigeonneau du Mont Royal, Risotto crémeux, Jus corsé 39 €

Daube de Joes de Bœuf à l'Albigeoise 28 €

Filet de Bœuf, Aligot de l'Aubrac et Crème de Champignons 39 €

Sélection de Fromages Affinés 14 €

Les Desserts

Le 100 % Chocolat 16 €

Déclinaison de Fruits exotiques ; Sablé Breton et son Sorbet 16 €

Soufflé Grand Marnier, Sorbet Orange 17 €



Au Fil des Saisons 49 €

Amuse-Bouche

Terrine de Foie Gras Mi- cuit, Chutney de Fruits, Pain Toasté

Daube de Joues de Bœuf à l'Albigeoise

Déclinaison de Fruits exotiques; Sablé Breton et son Sorbet

Menu Découverte 89 €

Servi uniquement à l'ensemble des convives de la table

Amuse-Bouche

Terrine de Foie Gras Mi- cuit, Chutney de Fruits et Pain Toasté

Saint Jacques rôties au Romarin, Croustillant de Parmesan

Filet de Bœuf, Aligot de l'Aubrac et Crème de Champignons

Soufflé Grand Marnier, Sorbet Orange

