

MENU DEGUSTATION

Pâté en croûte,
Au foie gras et faisan, condiment de pomme



Homard Bleu,
Navet long, bisque de homard



Turbot poêlé,
Cerfeuil tubéreux et ail noir
Beurre d'échalotes et émulsion aux noisettes



Filet de Bœuf de l'Aubrac,
Millefeuille de pommes de terre et oignons grillés
Sauce Béarnaise



Les Fromages affinés par Hans Krischer



Forêt Noire « Revisitée »,
Sorbet aux cerises noires

Ou

« Carotte et Cacahuètes »,
Crèmeux aux cacahuètes, sorbet carotte

135 €

Accord Mets et Vins
de la région et d'ailleurs
6 verres – 6 cl
90 €

Prix nets, taxes et service inclus.
Tous nos plats sont « Faits Maison » élaborés à partir de produits bruts