

## Menu « S »

135€

Carpaccio d'omble chevalier de la « Maison Heinis »

marinade de tajette, concombres et melon

\*\*\*

Suprême de pigeon de la maison Miéral rôti aux bâtons de réglisse,  
risotto d'orge

\*\*\*

Les fromages affinés, yaourts fermiers ou faisselle

\*\*\*

Sur un clafoutis aux abricots,  
crémeux céréales et crème pistache, sorbet abricot

Sublimer un produit brut d'une apparente simplicité tel un tailleur de pierre, cultiver le champ des possibles sans s'imposer de limites, revenir au goût de l'essentiel dans le respect des hommes et des femmes qui font vivre nos terroirs pour pénétrer l'âme d'un Cantal à la fois sauvage et chaleureux... Une vie est faite pour vivre des émotions et nous souhaitons avant tout en être les passeurs.

**Marie-Aude et Serge Vieira**