

Menu « S »

135€

Carpaccio d'omble chevalier de la « Maison Heinis »

marinade de tagètes, concombres et melons

Pintade fermière de Madame Soules,

jeunes carottes, haricots verts et haricots beurre du jardin

Les fromages affinés, yaourts fermiers ou faisselle

Sur un biscuit moelleux, compotée de myrtilles,

sorbet myrtille et agastache, fromage blanc aux zestes d'oranges

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