

Menu « S »

135€

Lieu jaune cuit au beurre noisette, jeunes poireaux,
aïoli safrané et jus d'oseille

Pintade fermière de Madame Soules,
jeunes carottes, haricots verts du jardin et jus au cèleri branche

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