

# Menu Dégustation « M »

235€

Huître Gillardeau n°2 snackée, caviar de la maison « Sturia »  
céleri-rave, condiment au citron « Faustrime »,  
grenade et pomme acidulée

\*\*\*

Foie gras de canard poêlé,  
figues rôties et en pickels, lait d'amande et huile de tagète

\*\*\*

Sur une purée de fenouil, homard bleu laqué au jus de carapace  
fine raviole et cromesquis de pince

\*\*\*

Pièce de bœuf Aubrac, carpaccio de patate douce,  
pommes de terre soufflées et jus au poivre Timut

\*\*\*

Les fromages affinés, yaourts fermiers ou faisselle

\*\*\*

Autour des prunes, « Reine-Claude, Mirabelle et Prune d'Ente »  
crumble de sarrasin, miel de la cathédrale de Saint-Flour, sorbet prune