

Menu « S »

140€

Filet de barbue cuit en vapeur douce,
navets et radis dans tous leurs états et jus épicé

Pintade fermière de Madame Soule, jeunes carottes,
coulis d'ail des ours,

Les fromages affinés, yaourts fermiers ou faisselle

Dans une tuile croustillante, crème diplomate au poivre de Timut
pomme acidulée, meringues,
sorbet pomme-citron

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