

## Menu « S »

140€

Omble « Alis » cuit doucement, cèleri et citron « faustrime »,  
vierge pomme grenade piment, sauce à l'aspérule odorante

\*\*\*

Perdreau sauvage rôti,  
panais dans tous ses états et jus aux baies de genièvre

\*\*\*

Les fromages affinés, yaourts fermiers ou faisselles

\*\*\*

« Tout en fraîcheur et en légèreté »,  
sur un clafoutis poire et sauge, le kiwi rouge de Yannick Colombié,  
glace kiwi-poire-sauge et dentelle au miel de houx du Cantal

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**