

## Menu « S »

143€

Filet de lieu jaune de ligne, purée de navet et pousses de choux,  
coulis d'ail des ours

\*\*\*

Pintade de Madame Soule, purée de carotte et carottes glacées,  
raviole bicolore, jus aux bourgeons de sapin

\*\*\*

Les fromages affinés, yaourts fermiers ou sorbets

\*\*\*

Tatin de pommes caramélisées, tuile au miel,  
crème glacée à la fleur de coucou

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.