

Menu « S »

143 €

« Dans le Jardin, »

Croquettes d'escargot de Massiac et déclinaison de choux cuit et cru,
houltuynia et feuilles d'orties,
tartelette d'escargots et pousses de jeunes épinards

Pièce de bœuf Aubrac et jus au lierre terrestre,
Celtuce dans tous ses états et pop-corn de sarrasin

Les fromages affinés, yaourts fermiers ou sorbets

« Tout en gourmandises »

L'association du chocolat noir 75% de la république Dominicaine de la
maison Lucifèves d'Aubrac avec la gentiane de la maison Couderc,
Crème glacée aux cosses de cacao torréfiées

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.