

Menu « S »

146€

Saumon d'Auvergne confit dans l'huile, panna cotta fenouil,
fenouil grillé et sauce crème

Pintade fermière de Madame Soule contisé à l'estragon,
millefeuille d'artichaut et jus corsé à l'estragon

Les fromages affinés, yaourts fermiers ou sorbets

« C'est le printemps »

sur un sablé breton et biscuit madeleine à l'orange,

corolle autour de la cerise Folfer

clafoutis tiède de mon enfance et sorbet cerise et orange

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.