

Menu « S »

146€

Carpaccio d'omble Alis de Stéphane Heinis,
méli-mélo de tomates multicolores,
gelée à la reine des prés et tacos croustillant

Carré de cochon de la maison Laborie grillée,
déclinaison de sucrine et de laitue, gel citron et jus à l'hysope

Les fromages affinés, yaourts fermiers ou sorbets

« C'est l'été, association abricot & thym-citron »

Dans une coque de meringue, abricot de Yannick Colombié rôti au
thym-citron et miel du château,
brioche tiède et parfait glacé

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.