



La carte

Pour commencer votre repas...

<i>Foie gras de canard mi cuit maison, chutney</i>	24€
<i>Saumon fumé, petite salade aux agrumes, espuma au wasabi, vodka</i>	20€
<i>Pélardon rôti de la ferme des Oubrets, tartine au thym, oignons doux confits, chips de jambon de nos montagnes</i>	20€

En provenance de la mer...

<i>Turbot poêlé, légumes cuits en bouillon, réduction de pioch coucut- aux agrumes et au miel, Olives noires torréfiées</i>	30€
<i>Brochette de gambas, riz au curry</i>	25€
<i>Saint jacques poêlées, nuage de pomme de terre parfumé aux truffes</i>	28€

En provenance de nos campagnes...

<i>Noisette d'agneau grillé à la plancha, aligot sauce bourbon</i>	24€
<i>Filet de veau grillé au pélardon, épeautre et parmesan</i>	28€

Un peu de terroir et de fraîcheur...

<i>Assiette de dégustation de fromages régionaux</i>	11€
<i>Salade verte</i>	9€

Une note sucrée ?

Nous vous invitons à découvrir notre carte des desserts en dernière page.

*Les viandes servies sont de l'Aubrac, de la Salers ou du Charolais.
Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes,
dont la liste est à votre disposition à la réception.*