

# ... **SAVEURS DE SAISON** ...

CHAQUE PLAT PEUT ETRE SERVI A LA CARTE ~ Les prix de la carte sont indiqués avec \* sous les plats

## **MENU 28 €**

Mise en Bouche - 2 plats au choix - Fromage et Dessert

## **MENU 23 €**

Mise en Bouche - 1 plat au choix - Fromage et dessert

*Radis « Pleine Terre » en Attendue Gourmande*

\*

**Tartare de Saumon Fumé aux Amandes Torréfiées**

**Mousse de Courgettes à la Menthe Fraîche**

*Brochette Croustillante*

**ou**

**Terrine de Poire « William » à la Fourme d'Ambert**

*Fines Feuilles Fraîches à l' Huile de Noix - Emincé de Jambon d'Auvergne*

12 €

\*\*\*\*\*

**Filet de Lieu Jaune Rôti sur la Peau**

**Fondue d'Oseille au Noilly**

*Purée Cardinale - Brick de Blettes aux Olives Cassées*

**ou**

**Côtes d'Agneau de notre Région Grillées aux Aiguilles de Romarin**

*Jus de Navarin - Lentilles Blondes de Saint Flour Façon « Houmos »*

*Caviar d'Aubergines*

16 €

\*\*\*\*\*

**Plateau de Fromages ou Fromage Blanc en Déclinaison - Sarrassou , miel -**

6 €

\*\*\*\*\*

**Gourmandises à votre Goût**

7 €

*Les Volailles, Lapins, et Viandes Bovines sont nées élevées et abattues en France*