



Pour vous et votre santé nous cuisinons avec notre cœur, une cuisine sincère,  
Créative et en toute transparence

### On grignote...

- Croustillant de gambas à la menthe fraîche, sauce yaourt aigre douce : 12€ (2pers)
- Burrata crémeuse, pistou de roquette, cerises pickles, noisettes, & pain de campagne toasté : 12€ (2 pers)

### On entre...

- Cocotte d'orge perlée d'Auvergne, crémeux de tomates, poulpes rôtis, pancetta & émulsion lait fumé : 16€
- Gravelax de bœuf d'Aubrac aux épices du MAGHREB, caviar d'aubergines au ras el-hanout, Pickles, & tuile croustillante à la farine de maïs : 16€
- Filet de maquereau confit au vin blanc, pomme de terre primeur « des Jardins de Nicolas », pickles  
Sauce moutarde & salade d'herbes : 16€

### On résiste...

- Longe de veau du « Massif Central » confite, cuite à basse température, crémeux de champignons, girolles, Voile de Sobacha & jus parfumé au café : 26€
- L'Agneau de « Lozère » farci de la tête aux pieds au vert, étuve de blettes, olives violettes, tomates confites, & jus parfumé au carvi : 26€
- Truite des « Monts d'Aubrac » cuite à basse température, Textures de courgettes « Lingot d'or » de chez « Nico », & hollandaise à la reine des près : 26€
- Pêche du jour selon arrivage : 28€ (supp menu :3€)

### Nos fromages fermiers...

Sélection de fromages du moment : 14€(carte)

Supplément fromages menu : 9€

### De la douceur...

- Myrtilles sauvages d'Auvergne en textures, pain de gène à la poudre d'amande, gel de lait d'amande, & glace à l'orgeat : 10€
- Raviole de chocolat « Li Chu » de la maison Weiss, sauce caramel beurre salé, poudre de cachou, & glace à l'Absinthe : 10€
- Abricots rôtis, crémeux citron- basilic de « chez Chris », croustillant pignon de pin au chocolat blanc, Crumble au sucre de coco & sorbet abricot : 10€

- Menu Lunch/Dîner : *entre, résiste, douceur* : 41€ // Menu Végétarien : 36€  
- Accord mets et vins, 3 séquences en 8cl à 21€, ou avec une bulle en apéritif à 29€

- Menu les yeux fermés en 4 instants : 62€ // Menu les yeux fermés Végétarien : 56€  
- Accord mets et vins, 4 séquences en 6cl à 21€, ou avec une bulle en apéritif à 29€

**Nous réalisons une cuisine de produits frais dans le respect de la saisonnalité,  
Certains produits peuvent venir à manquer, merci de votre compréhension.**