

MENU

Asperges vertes et truite des Monts d'Aubrac
sabayon estragon, amarante et soupe d'asperges

Omble chevalier et jeunes courgettes
sablé verveine, bouillon citronnelle gingembre

Le porc de la Ferme de Pomier
chou-rave, des notes de cèbes et de champignons aillés

Plateau de fromages du Rouergue

Tuiles croustillantes au café d'orge mousse noisette
crème glacée Whisky de Clairvaux

ou

Les fraises et la flaune
sorbet ortie, mousse citron, filament de pâte feuilletée

Petits fours

GOURMANDISE 92€ par personne

Suggestion: accord mets/vins, 4 verres de 10cl, 50€

SAVEUR 78€ par personne (1^{er} et 2^{ème} ou 3^{ème} plat, fromages, dessert)

*Notre maître d'hôtel est à votre disposition pour les informations sur les allergènes
présents dans les plats*

Toutes les viandes sont d'origine française (née, élevée et abattue en France)

TVA 10€ et service compris, boissons non comprises

MENU

Belle asperge verte de Belcastel

pomme grenailles confites, roquette et jus de légumes concentré

Omble chevalier

mangetouts, coulis cresson, pamplemousse

Foie gras de canard grillé, vinaigrette fraise

orge perlé et betterave

Bœuf Fermier Aubrac

purée pomme de terre au lard, pesto ail des ours

Plateau de fromages du Rouergue

Autour de la rhubarbe

sorbet fraise ratafia de vin de Marcillac et gavotte

Petite tartelette soufflée chocolat

sorbet chocolat et noisettes caramélisées

Petits fours

PLAISIR 125€ par personne

Suggestion : accord mets/vins, 5 verres de 10cl, 75 euros

(Ce menu est servi à partir de 2 personnes)