MENU

Potimarron et coquillages
pâtes, châtaignes, jus de coquillage émulsionné

Seiche snackée et bouillon sauge
farce pied de porc au butternut, vinaigrette jus de viande

Filet de canette rôti, la cuisse confite
coing sauvage et panais, jus au vin de noix

Plateau de fromages du Rouergue

Autour de la poire
glace praliné noisette, mousse chocolat

ou

Pomme yuzu
petite tarte pomme caramélisée, crème yuzu et glace sarrasin

Petits fours

GOURMANDISE 92€ par personne
Suggestion: accord mets/vins, 4 verres de 10cl, 50€

SAVEUR 78€ par personne (1er et 2ème ou 3ème 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

Truite des Monts d'Aubrac et chou pé-tsaï
pomme, genièvre et raisins

Noix de Saint Jacques poêlées
jus de bardes lié au corail, betteraves en différentes saveurs

Poêlée d'escargots et chorizo
poireaux et radis, bouillon au romarin

Le demi pigeon de la Coulonnière rôti au beurre de sarrasin
sarrasin, crème d'ail

Plateau de fromages du Rouergue

Butternut et châtaignes
moelleux et glace châtaigne, crème butternut et émulsion café

Fraîcheur et légèreté autour des agrumes, sorbet pamplemousse
citron, mandarine, bergamote, citron caviar

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)