

## Menu Découverte

- 
- ENTRÉE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT 31 €
- 
- ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 34 €
- 

- LES LÉGUMES

pressé de légumes confits, cœur de fromage de chèvre frais de monsieur Clavière, pointe de menthe, pesto de basilic, petite salade croquante.



- LE PORC CAPELIN

longe marinée au miel d'épices douces et arachides, puis confite à basse température, jus de cuisson infusé au thym, palet d'aubergine au parmesan.



- FROMAGE

assiette de nos fromages du moment.



- MINISTRONE

minestrone de fruits frais du moment et sorbets de la maison.

Aucun changement de plat possible dans ce menu,  
merci de votre compréhension.

\* Porc Capelin : porc de montagne essentiellement nourri de châtaignes.

## Nos Formules Menu Carte

Choisissez dans la carte ce qu'il vous plait  
et composez votre formule menu !

- 
- ENTRÉE + PLAT 36 €
- 
- ENTRÉE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT 42 €
- 
- ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 46 €
- 
- MARCHE DU CHEF
- (servi le midi en semaine uniquement sauf dimanche et  
jours fériés, suggestions annoncées de vive voix) 20 €
-

## Nos entrées

- LE BŒUF DE L'AUBRAC 17 €  
déclinaison autour du bœuf fermier de l'Aubrac : en tartare juste assaisonné à l'huile d'olive extra vierge et fleur de sel, glacé de parmesan 18 mois parfumé à la truffe blanche d'Alba, en carpaccio roulé au fromage frais, faux-filet mi-cuit et chantilly de wasabi.
- LES LÉGUMES 17 €  
pressé de légumes confits, cœur de fromage de chèvre frais de monsieur Clavière, pointe de menthe, pesto de basilic, petite salade croquante.
- POULPE & ENCORNET 17 €  
salade de poulpe, encornet et pommes rattes, aromatique de cress et radis, gelée de tomate, vinaigrette à la mangue.
- LA BURRATA 17 €  
gaspacho de tomates collection et burrata pugliese extra fraîche, émulsion d'huile d'olive et vinaigre balsamique traditionnel de Modena de la villa San Donnino.

\* Burrata pugliese : sorte de mozzarella des Pouilles très crémeuse, au lait de bufflonne.

\* Cress : petites pousses de différentes salades et herbes aromatiques.

## Nos pâtes fraîches

- RAVIOLI 25 €  
ravioli de ricotta fraîche IGP et pousses d'épinards, fondue de treccia de bufflonne fumée, lamelle de magret de canard fumé, trait de jus de veau et truffe d'été.
- TAGLIERINI 25 €  
pâtes longues au pesto de pistache de Bronte, langoustines et zeste de citron.

## Nos viandes & poissons

- LE BAR 25 €  
filet de bar côtier juste poêlé sur peau, sel parfumé à la truffe, fregoline sarde et quelques légumes verts.
- LE VEAU DE L'AVEYRON 25 €  
faux-filet de veau de l'Aveyron servi rosé, son jus réduit au vin rouge et vinaigre balsamique, mostarda de Crémone, artichauts violets et pommes rattes.

\* Treccia de bufflonne : mozzarella tressée au lait de bufflonne.

\* Fregole sarde : toutes petites pâtes sardes.

\* Mostarda de Crémone : moutarde de fruits confits à l'essence de moutarde.

## Nos fromages

- Le plateau de fromages affinés Bourgogne / Italie. 10.50 €

## Nos desserts

*Tous nos desserts sont faits maison et demandent une certaine préparation, merci de les commander en début de repas.*

- L'ANANAS 8.50 €  
raviole d'ananas farcie d'une crème chibouste au poivre de Danané et vanille de Madagascar, soupe exotique à la citronnelle et thé Sencha, glace à la mangue.
- LA FRAISE 8.50 €  
déclinaison autour de la fraise française.
- LE CHOCOLAT 8.50 €  
entremet aux chocolats grand cru Valrhona : guanaja 80 % de cacao, baies de cranberrie séchées, graines de courge et de tournesol et chocolat ivoire à la fève de tonka, glace à la noisette du Piémont IGP.

# Menu Dégustation

65 euro par personne

Le Chef vous propose de vous faire partager sa passion pour la gastronomie à travers un menu de 4 plats suivis de fromage et dessert qu'il établira pour vous parmi ses meilleurs produits du moment et selon son inspiration.

Ce menu vous sera préparé  
pour tous les convives de la table.

Nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez et vous souhaitons un agréable voyage gastronomique...

En raison des temps de préparation et de la longueur du menu, celui-ci ne vous sera pas servi au-delà de 13 heures au déjeuner et 21 heures au dîner.