



Menu 3

Mise en bouche du chef

Entrées

Salade de homard aux agrumes, vinaigrette de carapace

OU

Foie gras de canard rôti et son jus au miso, jeune pousse

Trou rouergat

Plats

Filet de Saint Pierre gratiné, huile de truffe, asperge verte, crème à l'oignon doux des Cévennes

OU

Carré de boeuf d'Aubrac, crémeux de pommes de terre au laguiole fumé dans son jus de viande corsé

Fromages

Assortiment de fromages de nos régions

Desserts

Assiette de gourmandises, macarons au chocolat, mini Paris Brest, salade de fruits rouges

Pièce montée