



Marlène vous propose

La Carte

LES ENTRÉES

L'œuf bio comme une île flottante Velouté de champignons du moment, tuile au parmesan Truite fumée panée au sésame doré	25.00€
Gravlax de saumon mariné à la betterave rouge Crème légère aux herbes fraîches, pain de mie doré	26.00€
Langoustine croustillante Zéphyr de langoustine au piment d'Espelette, risotto de quinoa multicolores	29.00€
Création végétarienne, produits du marché sur commande	22.00€



MER & TERRE

La mer

Ombrine dorée, beurre blanc au chorizo Lard croustillant du Porc noir de Bigorre Risotto de légumes d'été, mousseline de patate douce	30.00€
---	--------

Omble chevalier

Jeune poireau et courgette jaune, confit et julienne de pamplemousse rose	35.00€
---	--------

La terre

Magret de canard cuit rosé, jus acidulé au miel - Caviar d'aubergine et tomate de nos producteurs bio - Mousseline de céleri, shitakés de Vernusse	30.00€
--	--------

Filet de bœuf race Aubrac, foie de canard des Landes poêlé Crumble à la noisette du Piémont, truffe d'été de Toscane Collection de betterave rouge et Chioggia	39.00€
--	--------



FROMAGES

Fromages frais et affinés

L'assiette de fromages préparés, sorbet aux herbes fraîches	13.00€
Faisselle de Fromage Blanc à la crème	8.00€



DESSERTS

Tarte sablée au chocolat, praliné noix de pécan, chocolat lacté Crème glacée infusée à la mandarine, thym et romarin	15.00€
Chou-chou à la pêche jaune et vanille - Sorbet pêche	14.00€
Fine tartelette intensément fraise et amande - Sorbet fraise	14.00€

Viandes provenance France-Cantal-UE
Prix nets par personne boissons non comprises

