



Marlène vous propose

La Carte

LES ENTRÉES

Asperge La blanche du Gaec des charbonniers, juste tiède La Verte, émulsion à l'encre de seiche, agastache Truite fumée du fumage du Sichon, œufs de truite	25.00€
Sphère croustillante d'escargots de Nizerolles, au beurre persillé Fine tartelette aux épinards, zéphyr d'ail et persil	25.00€
Foie gras des Landes mi-cuit Poire confite, gelée de vin chaud, brioche viennoise	30.00€
Création végétarienne, produits du marché sur commande	22.00€



MER & TERRE

La mer Cabillaud de pêche, beurre blanc au chorizo Lard croustillant du Porc noir de Bigorre, Mousseline de patate douce, légumes de printemps, condiment au sésame noir	30.00€
Filet de turbot cuit au beurre noisette, émulsion au citron Risotto de petit épeautre	35.00€
La terre Filet de caille rôti et cuisse confite, jus réduit Polenta bicolore, tapenade d'olive noire jeune poireau, Shitaké de Vernusse	30.00€
Bœuf race Aubrac jus aux morilles Mousseline et croquettes de betteraves rouges, jeune carotte crumble acidulé	35.00€



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

Baba à la vanille de Bourbon et vieux rhum - Sorbet exotique	12.00€
L'élégance de la poire conférence et le chocolat lacté - Crème glacé à la cannelle	14.00€
La pomme Chanteclerc fondante, sablé breton - Crème glacée à la vanille de Bourbon	13.00€

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

