



Carte Spéciale Saint-Valentin  
Disponible le 14, 15 et 16 février 2025 midi

## Mise en bouche

*Carpaccio de Saint Jacques et truffe noire,  
huile d'olive de Villevieille au citron.*

## Entrée

*Tatin de foie gras de la Ferme du Gubernat poêlé, 26€  
sauce corsée au porto, salade aromatique et vinaigrette à l'huile de noix | À déguster seul ou à partager.*

## Plats

*Turbot confit au beurre clarifié thym-citron, 29€  
salsifis en deux cuissons, gel de bergamote, sauce épinard et émulsion lavande.*

*Tournedos de bœuf, 33€  
compressé de pomme de terre, confit d'oignons doux et jus de bœuf corsé.*

## Fromage

*Glace à la tomme d'Estaing, 10€  
cromesquis au Laguiole et chutney griottes.*

## Dessert

*Forêt Noire, 10€  
génoise chocolat, mousse lait, insert et sorbet griotte-poivre-verveine.*

Boissons non incluses  
Prix en euros  
Taxes et service compris