



Menu Spécial Saint-Valentin à 78€
Disponible le 14 et 15 février 2025 soir

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,
sauce corsée au porto, salade aromatique et vinaigrette à l'huile de noix | À partager.

Poisson

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

Viande

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

Fromage

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

Dessert

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

Boissons non incluses
Prix en euros
Taxes et service compris