



Michelin 2024



Dimanche 26 mai au déjeuner

Menu dégustation

Amuse bouche

Gaspatcho de tomate et chèvre frais et basilic

Soupe de melon et menthe

Toast de foie gras de canard

Tartare de crevettes roses, légumes croquants, vinaigrette d'ail des ours, tuile au parmesan

Pavé de bar rôti fine croûte d'algues, embeurrée de pommes de terre et jus de viande

Médailon de veau sauce porto aux morilles et asperges

Fromages d'Auvergne

Surprise chocolatée et bouquet de fruits rouges

Mignardises et macaron de massiac

Cocktail Apéritif: Douceur des Bois 8,50€

Menu dégustation à 52€ (amuse-bouche ,entrée, poisson, viande et dessert)

Avec fromages à 57€

Prix nets, taxes et services compris hors boissons