

Samedi 28 juin 2025

Menu « S »

« Dans le Jardin, »

Croquettes d'escargots de Massiac et déclinaison de chou cuit et cru,
houltuynia et feuilles d'orties,
tartelette d'escargots et jeunes pousses d'épinards

Pièce de bœuf Aubrac et jus au lierre terrestre,
celtuce dans tous ses états et pop-corn de sarrasin

Les fromages affinés, yaourts fermiers ou sorbets

Sur un clafoutis aux abricots " Orange-red ",
crème légère au thym citron et disque aux graines de sésame,
sorbet abricot

Sublimer un produit brut d'une apparente simplicité tel un tailleur de pierre, cultiver le champ des possibles sans s'imposer de limites, revenir au goût de l'essentiel dans le respect des hommes et des femmes qui font vivre nos terroirs pour pénétrer l'âme d'un Cantal à la fois sauvage et chaleureux... Une vie est faite pour vivre des émotions et nous souhaitons avant tout en être les passeurs.