

Menu « S »

98€

Sur une crème d'ail rôti,
escargots de Massiac, navets et coulis de cresson

Pièce de bœuf Aubrac,
salsifis au Ras el-hanout, panais et pommes Granny-Smith

Les fromages affinés, yaourts fermiers ou faisselles

Poire William pochée et caramélisée à l'estragon,
crémeux noisette et streusel à la cannelle

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.

Marie-Aude et Serge Vieira