



La CARTE



MENU (ENTRÉE-PLAT-DESSERT) 40€

Menu enfant (entrée/plat OU plat/dessert) en demi-portion 13€

ENTRÉES

POTIMARRON ET CHÂTAIGNES 10€

Velouté de potimarron, châtaignes croquantes, espuma à l'ail noir, croustille de pain

LE FOIE GRAS DU SUD-OUEST 13€

Foie gras mi-cuit au Banyuls, condiment cassis airelles, pickles de poires

LE SAUMON BÖMLO 11€

Gravlax de saumon au café, orange et aneth, fromage blanc façon cervelle de canut, crumble au café

PLATS

L'AGNEAU DE L'ATELIER COWRRÉZIEN 26€

Tournedos d'épaule d'agneau de sept heures aux citrons confits, finger de polenta croustillante au zaatar, jus d'agneau réduit

LE POULPE 27€

Tentacule à la flamme, crémeux de panais au beurre noisette, fenouil confit au rooibos, sauce chimichurri et algue Nori craquante

LE LAPIN 23€

Râble farci aux shiitakes de Gaudeix et champignons bruns, risotto poêlé au comté, jus corsé

LE VEGGIE 21€

Tartine de polenta croustillante, légumes confits, fromage blanc acidulée aux herbes, graines de sarrasin soufflées

DESSERTS 11€

LA PROFITÉROLE

Chou craquelin, chantilly mascarpone, glace vanille maison, sauce chocolat chaud, amandes torréfiées

LE BABA EXOTIQUE

Baba imbibé au sirop de passion et aux épices, crème mangue, brunoise ananas citron vert, confit passion et shot de rhum arrangé maison

LE CHOCOLAT NOIR GIANDUJA

Moelleux chocolat, mousse chocolat noir, crémeux gianduja, noisettes torréfiées, crumble cacao et crème glacée au safran

LA POMME FONDANTE

Pomme cuisson basse température au sirop de caramel et épices, sablé breton zestes de citron jaune, espuma vanille et caramel gourmand