

Menu Dégustation

Notre Chef de cuisine et notre Chef pâtissier vous proposent un voyage gastronomique en 6 services, servi pour l'ensemble de la table.

Veillez noter cependant que la composition de ce menu peut varier entre aujourd'hui et la date de votre venue à l'Auberge en fonction de la saisonnalité, des arrivages de produits en grand majorité frais et locaux et de l'inspiration de nos chefs.

Notre sommelier pourra vous proposer une formule "Accord mets et vins" à 35 € par personne.

89,00 €



Escalope de foie gras de la Ferme du Roc poêlée crémeux de topinambour et écume à la guanciale



Petit flan soyeux de langoustines, les queues dans un beurre demi-sel, émulsion crémée de carcasse



Lotte rôtie aux aromates, soupe de roches liée à l'aïoli, pomme de terre au beurre d'aneth



Filet de bœuf "Aubrac" grillé, sauce miroir de vin rouge, velours de sarrasin et poire "gastrique"



Le Chocolat

Ganache et mousse au chocolat noir, sponge cake et glace



Citron givré

à la crème de Cabanel, meringue et sorbet