CIT' HOTEL

L'Etape ★★★ Hôtel -Restaurant Saint-Flour

La Carte du Restaurant

Entrées

RAVIOLE OUVERTE AUX ESCARGOTS DE MASSIAC — 16,00 €
Emulsion à l'Ail des Ours, herbes potagères, crumble

TARTARE DE FILET DE BAR AUX HERBES FRAICHES, MELI MELO DE RADIS ET BETTERAVES — 16,00 €
Crème de Raifort, pickles d'oignons

FOIE GRAS DE CANARD DE LIMAGNE FACON THAI — 22,00 €
Bouillon parfumé au gingembre et citronnelle, légumes de printemps croquants, champignons noirs

ASPERGES DE PAYS ROTIES BENEDICTINE — 0,00 €
Mimosa d'Œufs Bio du Cantal, tuiles dentelles

PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES D'AUVERGNE — 24,00 €

Plats

FILET DE POISSON DU JOUR, SAUCE CHIMICHURI A LA GRENADE — 24,00 €
Emulsion aux petits pois, légumes du moment

QUASI DE VEAU THYM-CITRON & CREME DE FENOUIL — 24,00 €
Gel de citron, légumes du moment

PIECE DE BŒUF AUBRAC — 25,00 €
Au bleu de Saint-Flour, Aligot d'Aubrac

COEUR DE RIS DE VEAU SNACKES — 0,00 €
Jus réduit aux Morilles, légumes du moment

Fromages

PLATEAU DE FROMAGES DE PAYS — 14,00 €
Fromages produits et affinés par les producteurs locaux

Desserts

CHAUD ET FROID CHOCOHUETE — 12,00 €

Mousse chocolat noir, Crème glacée banane, cacahuète

PAVLOVA AUTOUR DU KIWI — 12,00 €

Meringue suisse, mascarpone & poivre de timut

ASSIETTE DE GLACE ET SORBET ARTISANALE — 10,00 €

Tuile aux Amandes

FINGER PISTACHE, CREMEUX CITRON — 12,00 €

Clémentines, tuiles au chocolat blanc