

Nos desserts à 9,00 €

Tout chocolat et Grué de Cacao

All chocolate and cocoa dessert

Ou

Crèmeux citron, basilic, crumble amandes

Creamy lemon, basil, almond crumble

Ou

Riz au lait au thé d'Aubrac, émulsion au pain brûlé et caramel

Aubrac tea rice pudding, burnt bread emulsion and caramel

Ou

Tartelette aux fruits de saison, ganache chocolat blanc

Seasonal fruit tart, white chocolate ganache

Ou

Assortiment de fromages

Assorted cheeses

"L'information concernant les ingrédients allergènes de nos préparations est disponible sur demande"

Le Label Maître Restaurateur

Le titre Maître Restaurateur est le seul titre délivré par l'Etat pour la restauration française.

Notre restaurant a renouvelé ce titre en 2023, grâce au travail de toute l'équipe

Ce label, inscrit dans la loi de Consommation, s'appuie sur un cahier des charges qui mêle professionnalisme et qualification du chef, traçabilité et saisonnalité des produits.

The title of master restaurateur is the only title delivered by the State for french restauration

Our restaurant acquired this title in 2023 thanks to the work of the Chef and the entire staff. This title is officially delivered by the State. It guarantes, for our guests, homemade cooking with fresh products, a warm welcome and the respect of hygiene and security in the kitchen of our restaurant.