

MENU THEOPHILE :

3 services 42 €

Mise en bouche, entrée, plat, dessert

4 Services 52€

Mise en Bouche, entrée, plat, fromage, dessert

6 Services 72€

Mise en bouche, les deux entrées, les deux plats, les deux desserts
Ou fromage et un dessert

A la Carte

Entrée 14 € / Plat 24 €
Fromage 10 € / Dessert 12 €

MENU DEGUSTATION :

7 services 95 €

Réalisations proposées uniquement en menu dégustation

Menu servi pour tous les convives de la table



CHÂTEAU
D'ORFEUILLETTE

★★★★
Depuis 2010

Restaurant Le Théophile

Martin Berger ayant choisi ses produits dans nos terroirs auprès de producteurs tout aussi exigeant et respectueux, vous présente ses réalisations passionnées et créatives.

Menu dégustation 95 €

Mise en Bouche

oooooooooooooooo

Huître

Tuile iodée, asperges vertes et citron

oooooooooooooooo

Langoustine

Texture de chou fleur et émulsion de tête

oooooooooooooooo

Céréale

Risotto sarrasin, oignons pluriel

oooooooooooooooo

Turbot

Petit pois, ail des ours et caviar

oooooooooooooooo

Bœuf d'Aubrac

Betterave, poivre, céleri crémeux

oooooooooooooooo

Chèvre frais

Confit de lentilles de Saint Flour, herbes fraîches

oooooooooooooooo

Pomme

Confite au miel, sorbet wasabi

Menu Théophile

42 € / 52 € / 72 € / Carte

Mise en Bouche

oooooooooooooooo

Truite

Légèrement fumée, pamplemousse et radis

Ou

Asperge

Déclinée de plusieurs façons, terre noire et morilles

oooooooooooooooo

Cabillaud

Velouté carotte cardamome, légumes printanier

Ou

Agneau

Comme un barbecue, royale d'artichaut, ail confit

oooooooooooooooo

Fromages

oooooooooooooooo

Chocolat

Praliné, pécan, crémeux orizaba

Ou

Agrumes et Aneth

Yaourt glacé à l'aneth, gel de fruits, crémeux opalys