



CARTE HIVER

Plat seul : 24€ Entrée/Plat ou
Plat/Dessert : 31€ Menu 3 plats : 38€

Notre chef et son équipe vous proposent un menu-carte élaboré avec des produits frais, de saison et locaux.

Pour commencer...

Camembert rôti

Demi-camembert fondant, jambon cru, champignons et pommes de terre

Terrine de saison

Terrine pur porc de l'Aveyron, salade de jeunes pousses et pickles de légumes

Velouté de cucurbitacées

Fromage frais de chèvre et graines de courges torréfiées

Gravlax de saumon maison

Aneth, poivre et citron, huile d'olive extra vierge
Et julienne de légumes de saison

*Le poisson et la viande sont servis avec légumes de saison et pommes de terre.
Liste des allergènes disponible sur demande*

Pour suivre...

Faux-filet de bœuf d'Aubrac, sauce roquefort

~
1/2 magret de canard, réduction miel et lavande

~
Retour de la criée (*selon arrivage*)
Emulsion d'épices ibérique et fenouil

~
Risotto crémeux de verdure 
Parfumé aux légumes verts, crème,
roquette et parmesan

Pour terminer...

Moelleux au chocolat, cœur praliné
Glace vanille, sauce caramel beurre salé maison
et noisettes torréfiées

~
Brioche perdue
Coulis de fruits rouges maison et amandes torréfiées

~
Pavlova pommes et poires
Meringue, chantilly et glace

~
Assiette de fromage



Menu enfant 13€ (plat + dessert)

Boeuf ou filet de poisson, accompagné de pommes de terre
et légumes de saison + Boule de glace, parfum au choix ou
moelleux au chocolat