



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