

## Menu du jour à 16,50€

**Du lundi au vendredi le midi (hors jours fériés)**

MISE EN BOUCHE  
PLAT DU JOUR  
DESSERT DU JOUR OU GLACE 2 BOULES

## Menu à 26,00 €

### ENTRÉES

Panacotta au Roquefort, carpaccio de betteraves, crumble Roquefort noix

ou

Charcuterie aveyronnaise

### PLATS

Magret de canard sauce brune fumée

ou

Lieu noir sauce coco & maïs

### DESSERTS

Dessert du jour

ou

Poire pochée au vin rouge, crumble noisette

ou

Glaces artisanales "Glaces des Alpes"

### Provenance des viandes

Veau : France - Aveyron

Ris d'agneau : France

Steak Haché : France - Aveyron

Canard : France

## Menu du chef à 34,50 €

### ENTRÉES

Assiette de foie gras fait maison (+4€)

ou

Tartare de thon, coco, citron

ou

Ravioles maison à l'effiloché de canard, velouté de champignons

### PLATS

Ris d'agneaux persillés

ou

Filet de veau du Ségala sauce aux cèpes

ou

Dos de cabillaud sabayon & miso

### Plateau de fromages

### DESSERTS MAISON

Crèmeux passion et chocolat blanc, gel à la fleur de Lilas

ou

La Fraise : Crumble, mousse de fraises, fraises & meringue au thé matcha

ou

Glaces artisanales "Glaces des Alpes"

# Menu végétarien 24,00€

## ENTRÉES

Panacotta au Roquefort, carpaccio de betteraves, crumble Roquefort & noix

ou

Gaspacho concombre, avocat, fenouil sauvage, tartine de chèvre frais du village

## PLATS

Assortiment de légumes du jour

ou

Ravioles maison, légumes, velouté de champignons

## DESSERTS

Dessert du jour

ou

Poire pochée au vin rouge, crumble noisette

ou

Glaces artisanales "Glaces des Alpes"

## MENU ENFANT 10.00€

Charcuterie et crudités

Filet de poisson ou  
steak haché de l'Aubrac  
(au roquefort si tu aimes)

Glace ou dessert

Jus d'orange ou  
limonade ou sirop



# A la carte

## ENTRÉES

Assiette de foie gras fait maison 15,50 €

Tartare de thon, coco, citron 13,80 €

Ravioles maison, à l'effiloché de canard velouté de champignons 12,50 €

Panacotta au Roquefort, carpaccio de betteraves, crumble Roquefort & noix 12,90 €

Charcuterie aveyronnaise 13,00 €

Gaspacho concombre, avocat, tartine de chèvre frais du village 9.90 €

## PLATS

Ris d'agneaux persillés 22,50 €

Filet de veau du Ségala sauce aux cèpes 24,50 €

Dos de cabillaud sabayon et miso 19,00 €

Magret de canard sauce brune fumée 17,50 €

Lieu noir sauce coco & maïs 15,00 €

"Tourte" maison aux légumes, velouté au tofu 10.50 €

**Plateau de fromages** 7,50 €

## DESSERTS faits maison

Dessert du jour 5,50 €

Poire pochée au vin rouge, crumble noisette 5,70 €

Crèmeux passion et chocolat blanc, gel à la fleur de Lilas 6,00 €

La Fraise : Crumble, mousse de fraises, fraises & meringue au thé matcha, gel à la fleur de sureau 7.00 €