

Menu du jour à 16,50€

Du lundi au vendredi le midi (hors jours férié)

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 €

