

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
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
Millefeuilles de pommes & chocolat noir
ou
La Fraise : Crumble, mousse de fraises, fraises & meringue au thé matcha
ou
Glaces artisanales "Glaces des Alpes"

Menu végétarien 23,50€

ENTRÉES

Panacotta au Roquefort, carpaccio de betteraves
ou
Composition végétarienne

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"

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 <u>ou</u> légumes, velouté de champignons | 12,50 € |
| Panacotta au Roquefort, carpaccio de betteraves | 12,90 € |
| Charcuterie aveyronnaise | 13,00 € |
| Composition végétarienne | 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 € |
| Assortiment de légumes du jour | 10.50 € |

Plateau de fromages 7,50 €

DESSERTS faits maison

| | |
|--|--------|
| Pâtisserie 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 € |
| Millefeuilles de pommes & chocolat noir | 7.00 € |
| Dessert à la fraise, meringue au thé matcha et gel citronnelle | 7.00 € |

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

