

—

Entrée/Plat/Dessert *

34.00€

Entrées

Croustillant de chèvre, confit d'oignons au porto et crème de betterave	10.00€
Gaspacho, sorbet tomate basilic et tartare de légumes croquants	9.00€

Plats

Filet de dorade condiment jambon de pays, amandes et persil, fine ratatouille au basilic	20.00€
Grenadin de veau condiment tomate séchée, basilic, pignons et caviar d'aubergine	20.00€
Entrecôte d'Aubrac (environ 350g), écrasé de pomme de terre ou fine ratatouille*	27.00€

Les Desserts

Chèvre frais de la ferme de l'Hort confiture olive-safran du Languedoc et Gruyère Suisse des Alpes	
confitures de cerises aux épices noires	9.00€
Délice crème framboise, ganache chocolat et glace litchi rose	9.00€
Mousse à l'aneth, coulis de fraise, sorbet fraise et riz soufflé	8.00€
Café ou thé gourmand*	10.00€
Sélection des glaces signé "Gérard Cabiron" (Meilleur Ouvrier de France)	1 boule 2.80€
	2 boules
5.00€	
	3 boules
7.00€	

*supplément le 'café gourmand' 2.00€

*supplément pour 'basse côte d'Aubrac' 5.00€

Entrée/Plat/Dessert *

38.00€

Entrées

Beignet de mini fleur de courgette, ricotta aux herbes et crème de courgette à la verveine	11.00€
Carpaccio de bœuf saveur asiatique, graines de tournesol et poivron goûte	11.00€
Crèmeux de patate douce violette, gambas marinées, petits pois et éclats de cacahuètes	12.00€

Plats

Filet de raie condiment câpres et poivrons, écrasé de pomme de terre	21.00€
Magret de canard entier cuit à basse température, condiment betterave et citron vert, crèmeux d'artichaut	24.00€
Entrecôte d'Aubrac (environ 350g), écrasé de pomme de terre ou fine ratatouille*	27.00€

Desserts

Chèvre frais de la ferme de l'Hort confiture olive-safran du Languedoc et Gruyère Suisse des Alpes	
confitures de cerises aux épices noires	9.00€
Pêche fondante au thym et romarin, coulis de pêche et sorbet pêche des vignes	9.00€
Inspiration mojito...	9.00€
Café ou thé gourmand*	10.00€
Sélection des glaces signé "Gérard Cabiron" (Meilleur Ouvrier de France)	1 boule 2.80€
	2 boules
5.00€	
	3 boules
7.00€	

*supplément le 'café gourmand' 2.00€
*supplément pour 'basse côte d'Aubrac' 5.00€

Prix net en €

