

## ***Entrée/Plat/Dessert***

**34.00€**

### **Entrées**

Crème et pointes d'asperges, mousse estragon, crumble parmesan	11.00€
Maquereau fumé, houmous, crémeux de patate douce, segments de pomelos	10.00€

### **Plats**

Filet de maigre, jus miso et crustacés, légumes printaniers	21.00€
Pavé de porc capelin, crème oignons, écrasé de pommes de terre, poudre de jambon de pays	21.00€
*Entrecôte d'Aubrac (environ 350g), moutarde au miel, écrasé de pommes de terre	28.00€

### **Les Desserts**

Mousse de fromage blanc, pommes fondantes miel-romarin, crumble	8.00€
Gâteau au chocolat, chantilly à la violette	9.00€
Duo de fromages et leurs condiments	9.00€
**Café ou thé gourmand	10.00€
Sélection des glaces signées "Gérard Cabiron" (Meilleur Ouvrier de France)	1 boule 2.80€ 2 boules 5.00€ 3 boules 7.00€

\*supplément pour 'Entrecôte d'Aubrac' 6.00€

\*\*supplément le 'café gourmand' 2.00€

**POUR TOUT ECHANGE DE PLAT LE PRIX DU MENU SERA A 38€**

Prix net en €



## ***Entrée/Plat/Dessert***

**38.00€**

### **Entrée**

Gambas marinées, crémeux de carottes à l'huile d'argan, sésame wasabi, pois chiches au cumin	13.00€
Pied de cochon, os à moelle et escargots des Sarradelles en croquette, crème ail-persil	12.00€

### **Plats**

Dos de cabillaud, risotto saveur badiane-vanille, perles de kalamansi	22.00€
Pavé de selle d'agneau sauce sarriette, crémeux de carottes	23.00€
*Entrecôte d'Aubrac (environ 350g), moutarde au miel, écrasé de pommes de terre	28.00€

### **Desserts**

Délice choco-passion, sorbet exotique	9.00€
Ananas fondant à l'estragon, glace coco	9.00€
Duo de fromages et leurs condiments	9.00€
**Café ou thé gourmand	10.00€
Sélection des glaces signées "Gérard Cabiron" (Meilleur Ouvrier de France)	1 boule 2.80€ 2 boules 5.00€ 3 boules 7.00€

\*supplément pour 'Entrecôte d'Aubrac' 4.00€

\*\*supplément le 'café gourmand' 2.00€

**POUR TOUT ECHANGE DE PLAT LE PRIX DU MENU SERA A 38€**

Prix net en €

