

## ***Entrée/Plat/Dessert***

**34.00€**

### **Entrées**

Conchiglionis farcies, crème de roquefort, confit d'oignons, confiture de poire William	10.00€
Palet de céleri, purée de choux fleur au curcuma, pickles de légumes, œufs de cailles	11.00€

### **Plats**

Pavé de lieu jaune, crème de hareng fumé, purée de topinambour	21.00€
Suprême de pintade, échalotes confites au cidre, crémeux de panais	21.00€
*Entrecôte d'Aubrac (environ 350g), moutarde aux olives noires et safran du Languedoc, pommes de terre Ratte	28.00€

### **Les Desserts**

Mousse de faisselle, caramel au beurre salé, crumble à la farine de sarrasin	8.00€
Palet breton, fenouil confit, sorbet citron	9.00€
Beaufort, confiture de coing aux épices et St Nectaire, gelée au piment d'Espelette	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 pour 'Entrecôte d'Aubrac' 6.00€

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



Prix net en €

## *Entrée/Plat/Dessert*

**38.00€**

### Entrée

Cromesquis de crabe au lait de coco saveur thaï, crème d'avocat	13.00€
Foie gras gourmand...	13.00€

### Plats

Dos de cabillaud condiment amande-coriandre-combawa, perles façon risotto au curry	22.00€
Souris d'agneau sauce moutarde à l'ancienne, pommes de terre ratte	24.00€
*Entrecôte d'Aubrac (environ 350g), moutarde aux olives noires et safran du Languedoc, pommes de terre Ratte	28.00€

### Desserts

Délice ganache chocolat aux baies de Timur, crème de poire et sorbet poire	9.00€
Biscuit thé matcha, crème orange, mascarpone citron vert, sorbet pamplemousse	9.00€
Beaufort et confiture de coing aux épices, St Nectaire et gelée au piment d'Espelette	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 pour 'Entrecôte d'Aubrac' 4.00€

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



Prix net en €