

LEMIDI...

(Hors week-end et jours feriés)

Entrée / Plat ou Plat / Dessert ou fromage	22.00€
Entrée / Plat / Dessert ou fromage	26.00€

*supp café ou thé gourmand **2.00€**

Entrecôte d'Aubrac (environ 350 g) Moutarde aux olives noires et safran du Languedoc, accompagnement du jour	28.00€
---	---------------

MENU ENFANT (- DE 12 AANS)

Plat	13.00€
Entrecôte	15.00€
Entrée - Plat* ou Plat* - 1 boule de Glace	16.00€
Entrée - Plat* - 1 boule de Glace	20.00€

*supp entrecôte **1.50€**

Possibilité de dessert adulte au prix à la carte

Prix net en €



Entrée / Plat / Dessert	38.00€
Entrée / Plat / Fromage / Dessert	43.00€

Entrées

Sablé à la farine de pois chiche, purée de carotte au cumin, gambas marinées à la coriandre	13.00€
Crème de roquefort, crumble pain d'épices, compotée de pomme, filet mignon fumé	12.00€
Velouté de châtaigne, chantilly au lard fumé, petits croutons	11.00€

Plats

Noix de veau, purée de céleri, crème de cèpes	22.00€
Dos de cabillaud, risotto au thé noir, perles de citron yuzu	22.00€
Filet de lieu jaune, jus de crustacé au miso, légumes de saison	21.00€
Pavé de porc, crémeux de panais et échalotes confites au cidre	21.00€
Entrecôte d'Aubrac (environ 350g), moutarde de l'Artist'O Fruits, pommes de terres rattes	*28.00€

Desserts

Mousse crème de marron, segments d'agrumes, crumble à la farine de lentilles	8.00€
Délice potimarron, crème orange sanguine, glace chocolat	9.00€
Brioche perdue, caramel beurre salé, noix de pécan, glace vanille	8.00€
Duo de fromages et leurs condiments	9.00€
Café gourmand**	10.00€

* supplément pour «Entrecôte d'Aubrac» 5.00€

** supplément le «café gourmand» 2.00€

Prix net en €

