

ENTRÉES

Coquillage du Moment Ponzu / Coriandre	16€
Tartelette Croustillante / Haddock Rémoulade de Céleri au Citron Granny Smith / Emulsion Mayonnaise	12€
Filet de Rouget à la flamme / Ragoût de Coco de Paimpol / Ras el-hanout Citron confit / Harissa	14€
Raviole / Farce Poulpe-Moules-Tomate Safran / Bouillon de Crabe Vert	13€
Oeuf Mollet / Crèmeux Vieux Rodez Jus Pousses d'Épinards Tuile Croustillante	14€

FROMAGES

Garrigou de la Ferme des Garrigues	5€
Assiette de Fromages Affinés Salade	12€

DESSERTS

Baba au Rhum / Vanille de Madagascar	12€
Tartelette Chocolat / Confit de Kalamansi / Emulsion Cacao	12€
Tuile Croustillante / Vanille de Madagascar / Coings Frais Pochés Noix Caramélisées	12€
Paris-Brest	12€

PLATS

Pastilla de Légumes / Semoule aux Épices / Salade de Fenouil / Cannelle	25€
Socarrat de Riz rond au Safran et Bouillon de Roche / Goujonettes de Lotte / Vierge de Chorizo et Poivrons	26€
Lieu Jaune / Tarama Fumé Potimarron rôti / Crèmeux Courge Beurre Blanc aux Agrumes	26€
Canard rôti / Condiment Xo (Crustacés, Jambon) Pousses Épinard au Sésame Légumes d'hiver / Bouillon de Volaille	28€
Pot au Feu de Boeuf d'Aubrac / Bouillon de Queue de Boeuf grillée / Légumes Bonite Séchée	26€

À GRILLER

Persillé de Boeuf Aubrac Maturé Maison Febeo / 300 g Frites / Salade / Béarnaise	32€
Côte de Boeuf Aubrac Maturée Maison Febeo Frites / Salade / Béarnaise	90€/kg
Côte de Cochon du Cantal - 1kg Maison Laborie	50€

Toutes nos viandes de bœuf et de cochon
sont issues d'élevages situés à moins
de 200 km du restaurant