

ENTRÉES

Coquillage du Moment
Ponzu / Coriandre 16€

Tartelette Croustillante
Truite des Pyrénées / Granny Smith
Crème Légère Orange - Fenouil 12€

Foie Gras / Chou Fleur / Trappeur
Vinaigrette Sureau 16€

Raviole / Canard / Gingembre / Shitake
Bouillon de Canard à la Bergamotte 14€

Oeuf Mollet / Crémeux Champignons
Café / Poireaux Frits / Feuille de Riz
Croustillante 14€

FROMAGES

Garrigou de la Ferme des Garrigues 5€

Assiette de Fromages Affinés
Salade 12€

DESSERTS

Baba au Rhum / Agrumes
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

Risotto / Vieux Rodez
Beurre à la Truffe de Bourgogne
Vierge de Trompettes de la Mort et
Herbes Fraiches 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 / Crémeux Courge
Beurre Blanc aux Agrumes 26€

Vol au Vent / Volaille rôtie au beurre
Crémeux Céleri / Champignons
Sauce Poulette à la Truffe de Bourgogne
Jus Réduit à la Noix 27€

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 32€
Frites / Salade / Béarnaise

Côte de Boeuf Aubrac Maturée 90€/kg
Maison Febeo
Frites / Salade / Béarnaise

Côte de Cochon du Cantal - 1kg 50€
Maison Laborie

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