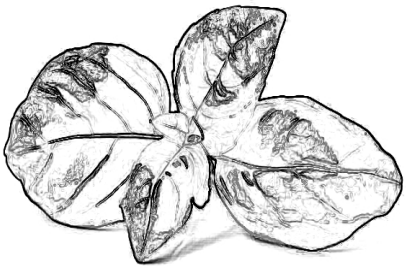

Laissez vous tenter par la fraîcheur du cappuccino de courgette accompagné d'une glace au basilic, une entrée d'été. Le thon rouge de ligne est le poisson de la semaine (+4€). Il est accompagné de légumes farcis d'une fine brandade et d'un risotto au pesto. Bon appétit.

Marion & Thierry.

Menu carte

Les entrées

Cappuccino glacé de courgettes, basilic et tuile de lard grillée.
Tzatziki et gravlax, tapenade et réduction balsamique.
Foie gras maison cuit au sel, brioches aux figues et magrets séchés. *(+4€)*

Les plats

Thon rouge de ligne snacké, poivrons farcis, risotto pesto et escabèche. *(+4€)*
Pièce d'agneau grillée aux herbes, écrasée de carottes et tomates confites
Filet de bœuf « Aubrac » cuit saignant, duxelle et carottes rôties au miel. *(+5€)*
Pigeonneau en croûte de lard fumé, légumes de saison. *(+8€)*
Assiette végétarienne du moment *(assortiment de légumes du terroir).*

Les fromages

Plateau de fromages affinés *(3 fromages au choix).*

Les desserts

Soupe de fraise « Cléry » au muscat, coulis de mangue et sorbet citron.
Crème brûlée citron framboises, financier pavot et glace mascarpone.
Mille-feuille de marrons d'Olargues et glace marron.
Le véritable moelleux de chocolat noir, orange confite et glace safran.
Coupe de glaces et sorbets maison (2 boules au choix).

Labellisé « Maître Restaurateur » depuis 2014,
tous nos plats sont préparés sur place à base de produits locaux, frais et de saison.
Toutes nos viandes, y compris bovines, sont d'origine France (Aveyron et Lozère et Sud-Ouest)