



Le dos de cabillaud mariné à l'aneth et au citron vert est devenu un plat signature de ma cuisine. Il allie fraîcheur et saveur grâce à une cuisson « nacrée ». Avec les Saint-pierre arrivés ce matin, c'est l'occasion de goûter un poisson d'exception. Le pigeonneau en croûte de lard (+9€) est bien là, mais en quantité limitée.

Au dessert, en plus des classiques, une interprétation du Cheese cake fait son apparition...

Bel automne et bon appétit.

Marion & Thierry.

## Menu carte

### ***Les entrées (17€ à la carte)***

Aspic de lentilles, gravlax de saumon et fromagée aux herbes.

Cappuccino inversé de potimarron au foie gras.

Foie gras cuit au sel, poire et pain de mie maison au sarrasin. (+5€)

### ***Les plats (20€ à la carte)***

Dos de cabillaud mariné, risotto à l'encre de seiche.

Aiguillette de Saint-pierre, purée de carotte à la graine de fenouil. (+5€)

Magret de canard grillé, figue rôtie et parmentière.

Filet de bœuf race « Aubrac » cuit saignant, légumes de saison. (+5€)

Assiette de légumes du moment. (*assortiment de légumes du terroir*)

### ***Les fromages (7€ à la carte)***

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

### ***Les desserts (15€ à la carte)***

Le véritable moelleux de chocolat noir, orange confite et glace safran.

Mille-feuille de marrons d'Olargues.

Cheese cake, poudre de cacao et sirop de muscat au safran. (*quantité limitée*)

Crème brûlée au thé Matcha, brioche maison aux abricots secs.

### ***Glaces et sorbets (6€ à la carte)***

Coupe de glaces et sorbets maison ( 2 boules au choix).

