



Ce printemps tout en contraste appelle une cuisine d'opposition. Saint-jacques, filet mignon réglissé et saumon sauvage mettent du soleil dans votre assiette, accompagnés des premiers légumes de printemps. Pour les amateurs de viande rouge, je peux vous proposer du filet de bœuf race « Aubrac » (+5€). Goûtez le saumon élevé en France, à la chair fine et peu grasse, accompagné des premières asperges de Montagnac. Bon appétit. Marion & Thierry.

## Menu carte

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

Saint-jacques juste snackée, crème de chou-fleur et gingembre.  
Brandade, ravioles d'algues et bisque bouille. (*quantité limitée*)  
Foie gras maison cuit au sel, magrets fumés et poires confites. (+5€)

### ***Les plats (20€ à la carte)***

Dos de cabillaud mariné, risotto à l'encre et tombée d'épinards.  
Suprême de canette grillé, parmentière et carotte fane.  
Tournedos de bœuf race « Aubrac » cuit saignant, écrasée de carottes. (+5€)  
Pigeonneau en croûte de lard, légumes de saison. (+9€)  
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.  
Panna cotta miel-amandes, coulis d'ananas et glace gingembre.  
Mille-feuille de marrons d'Olargues.  
Tarte fine aux pommes « Chanteclerc », glace au spéculoos.  
Coupe de fraises « Garriguettes », muscat et sorbet menthe. (*selon arrivage*)

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

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

