



Saumon « label rouge » et merlu de ligne se disputent en ce moment les faveurs de la carte. Quel que soit votre choix, fraîcheur et saveurs sont au rendez-vous. Amateurs de poisson, à vos fourchettes. L'artichaut bouquet, dit « poivrade », légèrement réglissé, accompagne le magret de canard de l'Aveyron. Au dessert, les premiers abricots en tartelette et crème citronnée sont incontournables.

Bon appétit.

Marion & Thierry.

Menu carte

Les entrées (17€ à la carte)

Terrine de saumon au poivre vert, salade de jeune pousse et « mayoli ».
Cappuccino de jeunes carottes, glace romarin et curcuma.
Foie gras cuit au sel, brioche et boudin blanc maison. (+5€)

Les plats (20€ à la carte)

Dos de saumon cuit sur la peau, risotto à l'encre et bisque épicée.
Merlu de ligne de Bretagne, riz « Carnaroli » au pesto et parmesan.
Magret de canard grillé, artichaut bouquet réglissé et parmentière.
Filet de bœuf race « Aubrac », 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.
Panna cotta miel-amandes, coulis de fraises et glace gingembre.
Mille-feuille de marrons d'Olargues.
Tartelette d'abricots miel et lavande, crème citronnée.

Glaces et sorbets (6€ à la carte)

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

