



Le cabillaud de ligne mariné à l'aneth et au citron vert s'accompagne d'un risotto «Carnaroli». Devenu un classique de la carte, le bœuf de race Aubrac se savoure toujours cuit saignant. Potimarrons et Butternut font leur apparition et nous confirment que l'été est bien terminé. Le véritable moelleux au chocolat du Mexique s'apprécie d'autant mieux que les premiers frimas sont là. .  
Bon appétit. Marion & Thierry.

## Menu carte

### **Les entrées** (17€ à la carte)

cappuccino inversé de potimarron.

Terrine de poisson et algues nori, gravlax de saumon.

Foie gras cuit au sel, brioche maison et confit d'oignons. (+5€)

### **Les plats** (20€ à la carte)

Dos de cabillaud mariné, risotto crémeux au jeunes poireaux.

Suprême de canette rôti, parmentière, chou vert et carotte fane.

Pigeonneau en croûte de lard, légumes d'automne. (+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.

Crème brûlée au lait d'amandes, glace mascarpone.

Mille-feuille de marrons d'Olargues.

Macaron citron pavot, sablé ananas et glace gingembre.

Tartelette chocolat blanc et citron vert, poire confite. (*quantité limitée*)

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

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

