



C'est la pleine saison des légumes d'été. Confits, en lamelles, cuits « al dente », il accompagnent et mettent en valeur viandes et poissons et donnent à vos assiettes toutes les couleurs de la saison.
Bon appétit.

Marion & Thierry.

Menu carte

Les entrées (17€ à la carte)

Cappuccino glacé de courgettes, curcuma frais et glace gingembre.
Blinis d'oignon nouveau au safran, œuf mollet et sauce soja.
Foie gras maison cuit au sel, poire confite et pain focaccia toastée. (+6€)

Les plats (22€ à la carte)

Poêlée de joue de lotte, risotto d'algues et fumet citroné.
Ballotin de cuisse de lapin, jeune carotte, parmentière et ciboulette.
Filet de bœuf « Aubrac » cuit saignant, duxelle aux cèpes séchés et ail noir. (+6€)
Pigeonneau en croûte de lard fumé, tomate et pesto. (+10€)
Assiette végétarienne du moment. (*assortiment de légumes du terroir*)

Les fromages (7€ à la carte)

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

Les desserts (16€ à la carte)

Carpaccio d'ananas, sablé vergeoise glace vanille et sauce chocolat.
Le véritable moelleux de chocolat noir, orange confite et sorbet mangue.
Mille-feuille de marrons d'Olargues, poire confite et glace marrons.
Macaron caramel au beurre salé, glace au miel de châtaignier.

Glaces et sorbets (6€ à la carte)

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)