



Bœuf d'Aubrac, pigeonneau de l'Aveyron, poissons de petite pêche des ports de Méditerranée, fromages du Larzac, légumes de la vallée de l'Orb et vins du Languedoc font de notre table une vitrine de ce que la région peut proposer de meilleur. Pour votre plaisir...

Marion & Thierry.

## Menu carte

### **Les entrées** (17€ à la carte)

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

### **Les plats** (22€ à la carte)

Dos de cabillaud mariné à l'aneth et citron vert, risotto à l'encre et salicorne.  
Ballotin de cuisse de lapin au miel de châtaigner, carotte, parmentière et ciboulette.  
Filet de bœuf « Aubrac » cuit saignant, lard grillé et duxelle aux cèpes séchés. (+6€)  
Pigeonneau en croûte de lard fumé, tomate confite et pesto. (+10€)  
Assiette végétarienne du moment. (*assortiment de légumes du terroir*)

### **Les fromages** (9€ à la carte)

Plateau de fromages affinés (3 fromages au choix).

### **Les desserts** (16€ à la carte)

Carpaccio d'ananas, sablé vergeoise glace mascarpone et sauce chocolat.  
Le véritable moelleux de chocolat noir, orange confite et glace safran.  
Mille-feuille de marrons d'Olargues et glace marrons.  
Macaron caramel au beurre salé, glace caramel.  
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)