



Bœuf d'Aubrac, agneau 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 inversé de potimarron et foie gras.
Timbale de fromagée, tartare d'algues et saumon en gravlax, .
Foie gras maison cuit au sel, pain focaccia toastée aux fruits secs. (+6€)

Les plats (22€ à la carte)

Darne de lotte rôtie et flambée, risotto pesto et carotte séchée.
Pièce d'agneau grillée, parmentière et légumes de saison.
Filet de bœuf « Aubrac » cuit saignant, flan de patate douce et carotte. (+6€)
Pigeonneau en croûte de lard fumé, fondue de poireaux et figue rôtie. (+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)

Le véritable moelleux de chocolat noir, orange confite et glace safran.
Poire au sirop vanillé, mascarpone et chocolat, façon Belle Hélène.
Mille-feuille de marrons d'Olargues et glace marrons.
Pannacotta mangue et citron Yuzu.
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)