



En quantité limitée aujourd'hui, une selle d'agneau en crépinette parfumé des délicates notes fumées de l'ail noir (+4€). En suggestion, le macaron de framboises, crème citron pavot et coulis de fruits rouge. À réserver à votre arrivée, les quantités sont limitées!

Marion & Thierry.

Menu carte

Les entrées (17€ à la carte)

Cappuccino de champignons aux cèpes séchés, glace romarin et espuma.
Bonbon de pèlardon à l'huile de Picholine, saumon en gravlax et salicorne.
Club sandwich de foie gras et pain aux fruits secs, confit d'oignons au safran. (+4€)

Les plats (22€ à la carte)

Darne de lotte grillée, brandade et riz Carnaroli à l'encre de seiche.
Pièce d'agneau rôtie aux herbes, parmentière et petits légumes.
Filet de bœuf « Aubrac » cuit saignant, l'asperge verte en risotto d'épeautre. (+6€)
Pigeonneau en croûte de lard fumé, légumes de saison. (+9€)
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)

Fraises de pays, crème vanillée et poivre Timut.
Le véritable moelleux de chocolat noir, orange confite et glace safran.
Mille-feuille de marrons d'Olargues et glace marrons.
Pannacotta au citron, mangue et combava.
Coupe de glaces et sorbets maison (2 boules au choix).

