



Le filet de bœuf race « Aubrac », agneau de l'Aveyron et filet mignon de porc se partage la carte autour des légumes de saison. En raison de l'épidémie de grippe aviaire, le foie gras disparaît de la carte. En attendant des jours meilleurs...

Marion & Thierry.

Menu carte

Les entrées (17€ à la carte)

Velouté frais de cèpes séchés et champignons, glace romarin et espuma épicé.
Bonbon de pélarçon à l'huile de Picholine, saumon en gravlax et salicorne.
Trio de saint-jacques snackées, brandade et toast pesto. (+4€)

Les plats (22€ à la carte)

Dos de cabillaud mariné, risotto à l'encre et jus au pesto.
Pièce d'agneau de l'Aveyron grillée, légumes et parmentière.
Bœuf « Aubrac » cuit saignant, courgette verte et jaune, pommes grenaille. (+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)

Framboises et crème vanillée, poivre Timut et glace vanille.
Le véritable moelleux de chocolat noir, orange confite et glace safran.
Mille-feuille de marrons d'Olargues et glace marrons.
Crème brûlée parfumée au citron.
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)