|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Pour bien commencer* Œuf parfait, espuma de pomme de terre Rattes et allumettes
* Duo d’Asperges de St André aux algues Nori et espuma de vieux Rodez
* Carpaccio de bœuf de Ferrussac fumé au hêtre, huile de St Jean de Fos, pickles et tomme de brebis du Larzac
* Gnocchi aux épinards et jus iodé, écume à l’ail des ours
* Tartare de thon rouge de ligne Méditerranée, huile de citron, navets et sabayon ciboulette

 Les Choses sérieuses* Suprême de poulet en basse température, purée de champignons, topinambour et sauce moelle
* Filet de Grondin Perlon de Bretagne, petits pois en texture, crème d’oursin et safran
* Joue de Bœuf braisée, garniture à la Bourguignonne et jus au foie gras
* **Le Rumsteck Fin Gras du Mezenc (300G) et sauce au poivre vert \*\***
* **Le Cochon sur paille de la Ferme Laborie** \*\* Filet Mignon (200G)—33€ Échine (280G)—29€

Longe (300G)—29€ Carré (375G)—34€ * **La Carré d’Agneau et jus à l’ail noir \*\***
* **La Souris d’Agneau de l’Aveyron \*\***

\*\* Les suggestions sont servies avec purée de pomme de terre à l’huile de truffe blanche d’Alba et légume bio Pour les gourmands : L’os à moelle 9,90 € *la purée truffée 9,90 € Le Croq’Truffe 9,90 €*Les Douceurs* Tartelette citron
* Crémeux de Chocolat Grand Cru Kalingo, Streusel cacao, biscuit sarrasin et praliné
* Les Fraises de Chez Combes, rhubarbe, crème vanille et crumble
* La sélection de fromages de M Boyer de l’Hospitalet du Larzac et condiments
 | 10 €16 €18 €15 €20 €17 €28 €28 €41 €  37 €32 €10 €12 € 12 €15 € |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| EntréeŒuf parfait, espuma de pomme de terre Rattes et allumettesPlatSuprême de poulet en basse température, purée de champignons, topinambour et sauce moelleFromageDuo de fromage d’ici et condimentsDessertTartelette citron | Plat / caféEntrée / PlatPlat / DessertEntrée / Plat / DessertEntrée / Plat / fromageEntrée / Plat / Fromage / DessertMenu enfant jusqu’à 12 ans - 1/2 Plat et Dessert | 18,90€22,90€22,90€27,90 €29,90 €32,90 €13,90€ |

