|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * 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 * Declinaison végetarienne | 28 €  28 €  24 € |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * 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 | 16 €  18 €  15 €  20 € | + 3 €    + 5 € |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * Les Fraises de Chez Combes, rhubarbe, crème vanille et crumble * Crémeux de Chocolat Grand Cru Kalingo, streusel cacao, biscuit sarrasin et praliné * La sélection de fromages de M Boyer de l’Hospitalet du Larzac et condiments | 12 €  12 €  15 € | *+ 3 €* |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Entrée / Plat / Dessert - 42€ \*  Entrée / Plat / Fromage / Dessert - 49€ \*  2 Entrées / Plat / Dessert - 51€ \*  Menu Enfant Jusqu’à 12 ans - 17€ \*. (plat+ desserT EN PORTION ADAPTE) \* Hors supplément et hors suggestion. Toute modification engendrera un supplément  Pour les gourmands : L’os à moelle  9,90 € *Croq’Truffe 9,90 € La purée truffée 9,90 €* |
|  | |  |  |  | | --- | --- | --- | | * **L’Echine (300G) de Cochon sur paille de la Ferme Laborie** **29 €** * **Le Carré d’Agneau (3 côtes) et jus à l’ail noir 37 €** * **La Souris d’Agneau de l’Aveyron 32 €** * **Le Rumsteck Fin Gras du Mezenc, sauce au poivre vert**   250G—35€ 300G—41€  Les suggestions sont servies avec purée de pomme de terre à l’huile de truffe blanche d’Alba et légume bio | « & |  | |

