|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * 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 supplémentPour 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  | « & |  |

 |

