|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * Filet de Maigre de Méditerranée, purée de chou fleur à la pistache, tempura de chou fleur et écume de citron brulé
* Le Cochon Duroc en 2 façons (échine fumée et et effilcoché d’épaule), topinambour en texture, roquette et moutarde au café
* L’Assiette Végétarienne (carpaccio de navet, nouille Soba et miso)

 | 28 €   28 € 24 €   |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * La Chataîgne en texture (velouté, eclats grillés, gnocchi), Laguiole fermier et mizuna
* Carpaccio de bœuf de Ferrussac fumé au hêtre, huile de St Jean de fos et tomme de

brebis du Larzac* Tentacule de poulpe de roche grillée, betterave, lardo di Colonnata et sabayon verveine
* Ceviche de St Jacques de Bretagne, radis, navet, huile de cotron, agrumes et cebette
 |  15 €18 €16 €22 € | + 3 € + 7 €  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * Douceur autour de la Bière Baudille : crème de malt, gel d’IPA, Stout caramel , tuile torréfiée, Dark granité et cubes de brownies
* La Clémentine Corse, mascarpone au zest confit, financier huile olive, eclats de lucques
* La sélection de Fromages de Fréderic 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 suggestionPour les gourmands : L’os à moelle  9,90 € *Croq’Truffe 9,90 € La purée truffée 9,90 €*  |
|  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * **La Souris d’Agneau de l’Aveyron 35 €**
* **Le Carré de Veau de l’Aveyron à partager (750G) 89 €**
* **La Bavette d’Angus de Galice : 250G—32 €**

Les suggestions sont servies avec purée de pomme de terre à l’huile de truffe blanche d’Alba et légume bio | **Rice**  |  |

 |

