|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * 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 suggestion  Pour 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** |  | |

