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

|  |  |
| --- | --- |
| Pour bien commencer* Rillette de poisson, purée de céleri rave, rémoulade, pickles de moutarde et œuf de truite
* La Châtaigne en texture (velouté, éclats 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 citron, agrumes et cebette

Les Choses sérieuses* Magret de canard, mille-feuille de pomme de terre, pleurote et sauce Albufera
* Filet de Lieu Jaune, purée de chou-fleur à la pistache, tempura de chou-fleur et écume de citron brulé
* L’Assiette Végétarienne (carpaccio de navet, nouille Soba et miso)
* Le Cochon Duroc en 2 façons (échine fumée et effiloché d’épaule), topinambour en texture, roquette et moutarde au café
* **Le Carré de Veau de l’Aveyron à partager \*\* 750G—79€**
* **La Bavette d’Angus de Galice \*\* 250G—32 €**
* **L’Agneau de l’Aveyron \*\* Le Carré—37€ La Souris—35€**

**\*\*** Les suggestions sont servies avec purée de pomme de terre à l’huile de truffe blanche d’Alba et légume bioPour les gourmands : L’os à moelle 9,90 € *La purée truffée 9,90 € Le Croq’Truffe 9,90 €*Les Douceurs* Pomme caramélisée, financier et crème montée à la fève de tonka
* 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, éclats de lucques
* La sélection de fromages de M Boyer de l’Hospitalet du Larzac et condiments
 | 12 €15 €18 €16 €22 €18 €28 €24 €28 €      10 €12 € 12 €15 € |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| EntréeRillette de poisson, purée de céleri rave, rémoulade, pickles de moutarde et œuf de truitePlatMagret de canard, mille-feuille de pomme de terre, pleurote et sauce AlbuferaFromageDuo de fromage d’ici et condimentsDessertPomme caramélisées, financier et crème montée à la fève de tonka | Plat / caféEntrée / PlatPlat / DessertEntrée / Plat / DessertEntrée / Plat / fromageEntrée / Plat / Fromage / DessertMenu enfant jusqu’à 12 ans - 1/2 Plat et Dessert | 18,90€23,90€23,90€28,90 €30,90 €33,90 €13,90€ |

