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

|  |  |
| --- | --- |
| 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 bio  Pour 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 € |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Entrée  Rillette de poisson, purée de céleri rave, rémoulade, pickles de moutarde et œuf de truite Plat Magret de canard, mille-feuille de pomme de terre, pleurote et sauce Albufera Fromage Duo de fromage d’ici et condiments Dessert Pomme caramélisées, financier et crème montée à la fève de tonka | Plat / café  Entrée / Plat  Plat / Dessert  Entrée / Plat / Dessert  Entrée / Plat / fromage  Entrée / Plat / Fromage / Dessert  Menu enfant jusqu’à 12 ans - 1/2 Plat et Dessert | 18,90€  23,90€  23,90€  28,90 €  30,90 €  33,90 €  13,90€ |

