

DECOUVERTE et GOURMANDISE

Tarte de saint jacques aux champignons et aux aubergines,
des légumes à l'huile de vanille

ou

Bouchon de foie gras croustillant et écume passion
pulpe de betterave rouge

Ris d'agneau rissolés,

panais à la fourme d'Ambert, beurre noisette, pommes et raisins secs

ou

Filet de lotte, safran et citronnelle,
dans un bouillon à l'huile de céleri et coriandre, chou chinois et bulots

Bar poêlé et coings,

pulpe de coings, endives en crumble noisette, jus à la cardamome

ou

Pavé de cerf d'Aubrac rôti, sauce civet au pain et aux herbes,
purée de potimarron, coings et châtaignes

Plateau de fromages du Rouergue

Ananas et citron de la Réunion,

sur un biscuit aux noisettes, une crème caramel, sorbet citron

ou

Clin d'œil à l'irish coffee,

mousse glacée au whisky, crème et biscuit au café

ou

Le chocolat en sucré, salé, acide, amer
*tartelette chocolat praliné, crème chocolat à la fleur de sel, mousse chocolat passion,
lait glacé chocolat café et sablé au grué*

ou

Déclinaison de 5 desserts en dégustation sucrée, fruitée, glacée ... (7 euros)

Petits fours

Menu à 54 euros

(Ce menu peut être servi à 45 euros avec le 1er et le 3ème plat)

MENU ENFANT

*Pour leur permettre de découvrir des saveurs nouvelles,
nous proposons aux jeunes gourmets de choisir une entrée,
un plat, un dessert, dans nos menus (sauf menu Découverte et Plaisir)
que nous servons en petite portion.*

Il est préférable que le choix soit le même pour l'ensemble de la table

15 euros

DECOUVERTE et PLAISIR

(Pour l'harmonie du repas, ce menu est servi pour la table entière)

Saint Jacques poêlée,

coquillages au fenouil et combawa, écume passion

Filet de lotte, safran et citronnelle,

dans un bouillon à l'huile de céleri et coriandre, chou chinois et bulots

Foie gras grillé et huile de vanille,

haricots coco, pulpe de betterave, marmelade de fruits d'hiver

Filet d'agneau «Allaiton» rôti sur l'os au parfum de monarde,

purée de potimarron au Laguiole

Plateau de fromages du Rouergue

Déclinaison de 5 desserts en dégustation sucrée, fruitée, glacée ...

Petits fours

Menu à 75 euros

DECOUVERTE et SAVEUR

(Menu servi tous les jours au déjeuner sauf week-end et jours fériés)

Rizotto de blé dur au Rodez,

potiron et châtaignes

Souris d'agneau longuement confite au four,

confit d'oignons aux abricots et polenta

Le fromage fermier de vache

Sur l'idée d'un Saint-Honoré,

poire caramélisée et lait glacé courge butternut

Petits fours

Menu à 29 euros

***Nous vous proposons des vins au verre à partir de 4,50 € (12 cl)
pour accompagner vos plats***

A LA CARTE

€

LES ENTREES

Ris d'agneau rissolés, <i>panais à la fourme d'Ambert, beurre noisette, pommes et raisins secs</i>	23
Foie gras de canard mi-cuit, <i>gelée de coing et sablé sésame</i>	19
Foie gras grillé et huile de vanille, <i>haricots coco, pulpe de betterave, marmelade de fruits d'hiver</i>	25
Légumes du moment sous différentes formes et textures	23

LES POISSONS

Filet de lotte, safran et citronnelle, <i>dans un bouillon à l'huile de céleri et coriandre ,chou chinois et bulots</i>	26
Bar poêlé et coings, <i>pulpe de coings, endives en crumble noisette, jus à la cardamome</i>	25
Saint Jacques poêlées, <i>coquillages au fenouil et combawa, écume passion</i>	25

LES VIANDES

Veau de l'Aveyron et du Ségala, combawa et amande, <i>le pavé servi rosé, pomme de terre aux amandes, gingembre et citron</i>	28
Pigeon du Mont Royal rôti, <i>confit d'oignons doux orange et réglisse, tuile croûtée de cèpes secs et d'ail</i>	38
Pièce de faux-filet de «bœuf fermier Aubrac» poêlée et goût de fumée, <i>pommes et céleri</i>	28
Plateau de fromages du Rouergue	11

CARTE DES DESSERTS

11 €

Le chocolat en sucré, salé, acide, amer

tartelette chocolat praliné, crème chocolat à la fleur de sel, mousse chocolat passion, lait glacé chocolat café et sablé au grué

Nouvelle version de la tarte au citron

dans une tuile croustillante, une crème au citron meringuée, sorbet citronnelle

Légèreté des infusions

salade de fruits tilleul gingembre, sorbet thym citron, bouchon imbibé d'un sirop d'épices

Ananas et citron de la Réunion,

sur un biscuit aux noisettes, une crème caramel, sorbet citron

Sur l'idée d'un Saint-Honoré,

poire caramélisée et lait glacé courge butternut

Clin d'œil à l'irish coffee,

mousse glacée au whisky, crème et biscuit au café

Dégustation

déclinaison de 5 desserts en dégustation sucrée, fruitée, glacée ...

15 €

*Nous vous proposons des vins au verre à partir de 6 € (8cl)
pour accompagner vos desserts*