



**Enu**

**Gourmand** : Entrée, Poisson **ou** Viande, Dessert : 49.50€

**Saveur** : Entrée, Poisson **ou** Viande, Fromages, Dessert : 58.50€

**Passionnement** : Entrée, Poisson **et** Viande, Dessert : 68.50€

**Duo d'Escargots du domaine d'Hélix, cromesquis et poêlé,**

Crème d'ail et jeunes pousses.

**Caviar Diva du Bassin d'Arcachon 10 Gr,**

Servi avec un « pain toasté aux algues de Wakamés », supplément de 9.50€.

**Tartare de Truite fumée,**

Tartelette sablée, crémeux d'artichauts.

\*\*\*\*

**Filet de Bar Rôtis à l'huile vierge,**

Risotto crémeux et légumes du moment.

**Lotte et croustillant de Langoustine,**

Rose de légumes du moment.

\*\*\*\*

**Bavette d'ailou de Veau de l'Aveyron,**

Légumes de saison, aligot maison et jus réduit.

**Magret de canard rôti,**

Caramel épicé, pomme paille et bouquet de verdure.

**Côte de Bœuf 1kg Race Aubrac** servie pour deux personnes.

Aligot maison et légumes de saison (supplément de 15.50€ par personne).

\*\*\*\*

**Croustade feuilletée aux pommes façon pastis Quercynois,**

Glace à la confiture de lait.

**Entremet aux deux Chocolats,**

Coulant caramel.

**Pavlova aux fruits frais,**

Sorbet de saison.

**Coupe Farrou**

Crème Glacée à la Vanille, Griottines Confites à la Liqueur, chantilly.

Les desserts  
sont à  
commander  
au début du  
repas

# Carte

## Pour Commencer

**Caviar Diva du Bassin d'Arcachon à partager 10 Gr,** 35€  
Servi avec un « pain toasté aux algues de Wakamés ».

**Duo d'Escargots du domaine d'Hélix, cromesquis et poêlé,** 16€  
Crème d'ail et jeunes pousses.

**Tartare de Truite fumée,** 16€  
Tartelette sablée, crémeux d'artichauts.

## Retour de Pêche

**Filet de Bar Rôti à l'huile vierge,** 26€  
Risotto crémeux et légumes du moment.

**Lotte et croustillant de Langoustine,** 27€  
Rose de légumes du moment.

## Viandes de notre région

**Bavette d'ailoyau de Veau de l'Aveyron,** 26€  
Légumes de saison, aligot maison et jus réduit.

**Magret de canard rôti,** 25€  
Caramel épicé, pomme paille et bouquet de verdure.

**Côte de Bœuf de 1kg race Aubrac,** 75€  
Aligot maison et légumes de saison.  
Servie pour deux personnes.

**Aligot maison 5€**



## Affinage

**Plateau de Fromages**  
De L'Aveyron et de ses Voisins

12€

## Plaisirs sucrés

Les desserts  
sont à  
commander  
au début du  
repas

**Croustade feuilletée aux pommes façon pastis Quercynois,**  
Glace à la confiture de lait.

13€

**Pavlova aux fruits frais,**  
Sorbet de saison.

13€

**Entremet aux deux Chocolats,**  
Coulant caramel.

13€

**Coupe Farrou**  
Crème Glacée à la Vanille, Griottines Confites à la Liqueur, Chantilly.

10€

### Café Gourmand 13€

**Irish Coffee** 9€  
**Cappuccino** 6€

**Café ou Décaféiné** 2.80€  
**Infusion** 2.80€

TVA 10%

**Cette carte a été élaborée par notre chef de cuisine**



Enu

## Bistronomique

Plat unique 17€,

Entrée et plat ou plat et dessert 22€,

Entrée, plat et dessert 29€.

Menu servi tous les jours sauf samedi, dimanche et jours fériés.

### **Rose de Melon du Tarn et Garonne,**

Fraicheur de Ratafia de Marcillac de Chez Laurens.

### **Bruschetta de Magret de Canard fumé par nos soins,**

Crème de chèvre Frais et salade d'été.

### **Jambon de Pays à l'Os de la Maison Linard.**

\*\*\*\*

### **Parillada du Pêcheur,**

Rose de courgettes et légumes du marché.

### **Bavette de Cochon noir au beurre d'Espelette,**

Moelleux à la tomme fraîche d'Aubrac lardée et légumes de saison .

### **Filet de poulet jaune fermier de la maison Au Bec Fin,**

Gratin de pomme de terre au Laguiole et légumes de saison.

\*\*\*\*

### **Sélection de fromages Affinés du Terroir (sup. 12€)**

\*\*\*\*

Les desserts  
sont à  
commander  
au début du  
repas

### **Sabayon de Fruits Frais,**

Sorbet de saison.

### **Brownie Cacahuètes et Noisettes,**

Glace chocolat blanc.

### **Abricots Rôtis sur un sablé aux amandes,**

Glace à l'anis.



Enu

## Végétarien 29.00€

**Rose de Melon du Tarn et Garonne,**  
Fraicheur de Ratafia de Marcillac de Chez Laurens.

\*\*\*\*

**Méli Mélo de Légumes du Marché.**

\*\*\*\*

**Sabayon de Fruits Frais,**  
Sorbet de saison.

**Brownie Cacahuètes et Noisettes,**  
Glace chocolat blanc.

**Abricots Rôtis sur un sablé aux amandes,**  
Glace à l'anis.

## **Pour les Petits Loups 15€** **« Initiation aux saveurs »**

« Tu as Moins de 10 ans, ce Menu t'est réservé avec ton verre de jus d'orange »

**Crêpe jambon et Roquefort.**

**Jambon de Pays à l'Os**

\*\*\*\*

**Poisson du jour**  
Moelleux de pommes de Terre, légumes du marché.

**Veau de l'Aveyron,**  
Moelleux de pommes de Terre, légumes du marché.

\*\*\*\*

**Coupe de glaces et sorbets**

**Moelleux au chocolat**