



Enu

Gourmand : Entrée, Poisson **ou** Viande, Dessert : **41€**

Saveur : Entrée, Poisson **ou** Viande, Fromages, Dessert : **49€**

Passionnement : Entrée, Poisson **et** Viande, Dessert : **59.50€**

Duo d'escargots, En cromesquis de crème de cèpes et persillade,

Salade de jeunes pousses et légumes croquants du marché, vinaigrette de noisette.

Foie gras de Canard mi-cuit, brioche maison,

Chutney abricot, coulis à la badiane.

Minute de thon rouge,

Tartelette au cinq céréales, crème de citron Yuzu, pesto à la coriandre et sésame.

Filet de Bar Poêlé,

Risotto façon paella au chorizo ibérique, sauce safran du Quercy.

Pavé de Lotte Rôti,

Huile vierge aux herbes fraîches, polenta, piperade et tomate confite.

Ris d'Agneau croustillant,

Tatin de légumes au miel, sauce aigre douce.

Bavette de Veau de l'Aveyron,

Aligot maison, légumes du marché, jus de viande corsé.

Côte de Bœuf 1kg, Aubrac ou Salers (selon arrivage), servie pour deux personnes.

Garniture de saison (supplément de 9.80€ par personne).

Aligot maison 5€

Virgin Mojito revisité,

Sablé cassonade et sorbet citron.

Royal chocolat noir intense,

Note acidulée, tuile et sorbet cacao

Entremet aux fraises du Lot,

Basilic du jardin, sorbet fraise.

Coupe Verte

Crème Glacée aux Pruneaux, Prune Fruit à l'Eau-de-vie,
Arrosée de Vieille-Prune du Pays.

Coupe Farrou

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

Les desserts
sont à
commander
au début du
repas

TVA 10%

Carte

Pour Commencer

Minute de thon rouge, 17.50€
Tartelette au cinq céréales, crème de citron Yuzu, pesto à la coriandre et sésame.

Duo d'escargot, En croustilles de crème de cèpes et persillade, 14.50€
Salade de jeunes pousses et légumes croquants du marché, vinaigrette de noisette

Foie gras de Canard mi-cuit, brioche maison, 17.50€
Chutney abricot, coulis à la badiane.

Verre de Pacherenc du Vic-Bilh « torus » 6.00€

Retour de Pêche

Filet de Bar Poêlé, 23.50€
Risotto façon paella au chorizo ibérique, sauce safran du Quercy.

Pavé de Lotte Rôti, 24.50€
Huile vierge aux herbes fraîches, polenta, piperade et tomates confites,
Légumes de saison.

Viandes de notre région

Ris d'Agneau croustillant, 24.50€
Tatin de légumes au miel, sauce aigre douce.

Bavette de Veau de l'Aveyron, 23.50€
Aligot maison, légumes du marché, jus de viande corsé.

Côte de Bœuf de 1kg Aubrac ou Salers, 66.00€
(Selon arrivage),
Garniture de saison.
Servie pour deux personnes.

Aligot maison 5€



Affinage

Fromages 8€
De L'Aveyron et de ses Voisins

Plaisirs sucrés

Les desserts
sont à
commander
au début du
repas

Virgin Mojito revisité, 12€
Sablé ca ssonade et sorbet citron.

Entremet aux fraises du Lot, 12€
Basilic du jardin, sorbet fraise.

Royal chocolat noir intense, 12€
Note acidulée, tuile et sorbet cacao

Coupe Verte 9.50€
Crème Glacée aux Pruneaux, Prune Fruit à l'Eau-de-Vie, arrosée de Vieille-Prune du Pays.

Coupe Farrou 9.50€
Crème Glacée à la Vanille, Griottines Confites à la Liqueur, Chantilly.

Café Gourmand 10.50€

Irish Coffee 9€
Cappuccino 6€

Café ou Décaféiné 2.80€
Infusion 2.80€

Cette carte a été élaborée par notre chef de cuisine

M Enu

Bistronomique 25€

Menu servi tous les jours sauf samedi et dimanche.

Rose de melon,

Soupe et bille de melon marinées au basilic.

Escabèche de maquereau,

Tartine de pain de mie maison toastée, compotée de poivrons confits, crème de coriandre.

Jambon de Pays à l'Os

Filet de Rouget Grondin à la plancha,

Fine ratatouille façon Crumble au vieux Rodez, huile Fraiche d'herbes du jardin.

Cuisse de canard braisée aux griottes,

Moelleux de carottes, et pommes de terres grenailles rôties.

Sélection de fromages Affinés du Terroir (sup. 8€)

Les desserts
sont à
commander
au début du
repas

Fraicheur d'abricots,

Croustillant caramélisé, glace yaourt.

Sabayon de fraises et pêches rôties,

Sablé breton, sorbet fraises.

Suggestion du chef

Service du midi seulement sauf Dimanche et jour férié

Plat unique à 14€

Entrée + Plat 18€

Ou

Plat + Dessert 18€

Entrée, Plat, Dessert 25€

TVA 10 %



Enu

Végétarien 25€

Rose de melon,

Soupe et bille de melon marinées au basilic.

Méli Mélo de légumes du Marché

Fraicheur d'abricots,

Croustillant caramélisé, glace yaourt.

Sabayon de fraises et pêches rôties,

Sablé breton sorbet fraises.

Pour les Petits Loups 13.50€

« Initiation aux saveurs »

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

Crêpe jambon et fromage

Jambon de Pays à l'Os

Poisson du jour

Ecrasé de pomme de terre, légumes du marché.

Suprême de volaille fermier

Ecrasé de pommes de terre, légumes du marché.

Coupe de glaces et sorbets

Moelleux au chocolat