



Enu

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

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

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

Autour de l'œuf coulant,

Moelleux au céleri à l'huile de truffe, fricassé de champignons, émulsion truffée.

Foie gras de Canard mi-cuit, brioche maison,

Chutney Figue et datte, coulis à figue fraîche.

Minute de thon rouge,

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

Filet de Bar Poêlé,

Risotto à l'artichaut et lard fumé, légumes de saison, écume fumée.

Pavé Merlu de ligne à la plancha,

Moelleux épinards cœur coulant au safran du Quercy,
Pommes de terre fondantes citronnées.

Ris d'Agneau croustillant,

Tatin de légumes de saison, 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€

Croustade feuilletée aux pommes façon pastis,

Glace à la confiture de lait.

Dôme chocolat intense, cœur marmelade d'oranges

Biscuit moelleux aux agrumes, sorbet orange sanguine.

Entremet Mangue et ananas,

Feuillantine chocolat, sorbet ananas.

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

Carte

Pour Commencer

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

Autour de l'œuf coulant, 15.50€
Moelleux au céleri à l'huile de truffe, fricassé de champignons,
Emulsion truffée.

Foie gras de Canard mi-cuit, brioche maison, 17.50€
Chutney Figue et datte, coulis à figue fraîche.
Verre de Pacherenc du Vic-Bilh « torus » 6.00€

Retour de Pêche

Filet de Bar Poêlé, 24.50€
Risotto à l'artichaut et lard fumé, légumes de saison, écume fumée.

Pavé de Merlu à la plancha, 23.50€
Moelleux épinards cœur coulant au safran du Quercy,
Pommes de terre fondantes citronnées.

Viandes de notre région

Ris d'Agneau croustillant, 24.50€
Tatin de légumes de saison, 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

Croustade feuilletée aux pommes façon pastis, 12€
Glace à la confiture de lait.

Entremet Mangue et ananas, 12€
Feuillantine chocolat, sorbet ananas.

Dôme chocolat intense, cœur marmelade d'oranges 12€
Biscuit moelleux aux agrumes, sorbet orange sanguine.

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 soir et dimanche midi.

Carpaccio de filet mignon de porc fumé foin de Veuzac,
Tartelette de courge au miel, crème de chèvre à l'huile de noisette.

Filet de Merlan Poêlé,
Déclinaison autour du poireau : croustillant aux épices douce, bavarois, vinaigrette revisitée.

Jambon de Pays à l'Os

Pot au feu de la mer,
Légumes de saison et poisson du mareyeur.

Cuisse de pintade farcie,
Pomme de terre au Gordo de la Roselle, légumes du marché, crème de cèpes.

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

Les desserts
sont à
commander
au début du
repas

Crumble de prunes du pays,
Glace à la crème d'Isigny

Poire pochée au muscat façon belle Hélène,
Sablé breton au chocolat.

Suggestion du chef

Service du midi seulement sauf Dimanche et jour férié

Plat unique à 14€

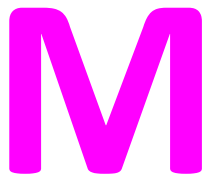
Entrée + Plat 18€

Ou

Plat + Dessert 18€

Entrée, Plat, Dessert 25€

TVA 10 %



Enu

Végétarien 25€

Potage de légumes de saison

Méli Mélo de légumes du Marché

Crumble de prunes du pays,

Glace à la crème d'Isigny.

Poire pochée au muscat façon belle Hélène,

Sablé breton au chocolat.

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

TVA 10%