



**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.

**Assiette d'huitres de Marennes d'Oléron.**

\*\*\*\*

**Filet de Dorade Royale 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.

**Omelette à la truffe noire du Quercy,**

Salade à l'huile de truffe.

**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

### Huitres de Marennes D'Oléron,

6 huîtres

11.50€

9 huîtres

17.50€

12 huîtres

23.50€

### Minute de thon rouge,

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

17.50€

### Autour de l'œuf coulant,

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

15.50€

### Foie gras de Canard mi-cuit, brioche maison,

Chutney Figue et datte, coulis à figue fraîche.

17.50€

Verre de Pacherenc du Vic-Bilh « torus »

6.00€

## Retour de Pêche

### Filet de Dorade Royale Poêlé,

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

24.50€

### Pavé de Merlu à la plancha,

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

23.50€

## Viandes de notre région

### Ris d'Agneau croustillant,

Tatin de légumes de saison, sauce aigre douce.

24.50€

### Bavette de Veau de l'Aveyron,

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

23.50€

### Côte de Bœuf de 1kg Aubrac ou Salers,

(Selon arrivage),

Garniture de saison.

Servie pour deux personnes.

66.00€

### Omelette à la truffe noire du Quercy,

Salade à l'huile de truffes.

25.00€

**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



Enu

## Bistronomique

**Plat unique 14€,**

**Entrée et plat ou plat et dessert 18€,**

**Entrée, plat et dessert 25€.**

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

### **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 revisité.

### **Jambon de Pays à l'Os**

### **Potage du jour**

\*\*\*\*

### **Choucroute de la mer,**

Choux, pomme de terre, poisson du jour et filet de Haddock fumé.

### **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€)**

\*\*\*\*

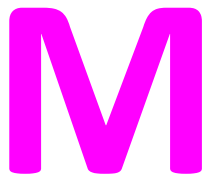
Les desserts  
sont à  
commander  
au début du  
repas

### **Crumble de prunes du pays,**

Glace à la crème d'Isigny

### **Poire pochée au muscat façon belle Hélène,**

Sablé breton au chocolat.



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%