



**Enu**

**Gourmand** : Entrée, Poisson **ou** Viande, Dessert : 45.50€

**Saveur** : Entrée, Poisson **ou** Viande, Fromages, Dessert : 54.50€

**Passionnement** : Entrée, Poisson **et** Viande, Dessert : 65€

**Ris d'agneaux croustillants,**

Moelleux de champignons, légumes de saison.

**Foie gras de Canard mi-cuit par nos soins, Brioche moelleuse,**

Chutney et coulis de figues.

**Assiette d'huitres N°3 du bassin d'Arcachon.**

\*\*\*\*

**Filet de Merlu en croute d'herbes,**

Pomme de terre fondante citronnée, légumes et sauce beurre blanc.

**Filet de bar poêlé,**

Risotto crémeux, Tuile de Vieux Rodez, légumes du marché et huile parfumée.

\*\*\*\*

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

Légumes rôtis du moment, aligot et jus corsé.

**Magret de Canard Rôtis,**

Pomme Anna, légumes rôtis et jus truffé.

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

Aligot et légumes de saison (supplément de 15€ par personne).

\*\*\*\*

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

Glace à la confiture de lait.

**Finger autour de la châtaigne**

Mousse légère, glace et macaron à la châtaigne.

**Délice au Trois Chocolats, cœur coulant au caramel,**

Sorbet Cacao.

**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 N°3 du Bassin D'Arcachon,

6 huîtres

13.00€

9 huîtres

19.00€

12 huîtres

25.00€

### Ris d'agneaux croustillants,

Moelleux de champignons, légumes de saison.

16.00€

### Foie gras de Canard mi-cuit par nos soins, Brioche moelleuse,

Chutney et coulis de figues.

19.90€

Suggestion accord met et Vin, Verre de Pacherenc du Vic-Bilh « torus »

6.00€

## Retour de Pêche

### Filet de Merlu en croute d'herbes,

Pomme de terre fondante citronnée, légumes et sauce beurre blanc.

25.50€

### Filet de bar poêlé,

Risotto crémeux, Tuile de Vieux Rodez, légumes du marché,  
Huile d'herbes parfumée.

26.50€

## Viandes de notre région

### Bavette d'ailoyau de Veau de l'Aveyron,

Légumes rôtis du moment, aligot et jus réduit.

26.00€

### Magret de Canard Rôtis

Pomme Anna, légumes rôtis et jus truffé.

25.00€

### Côte de Bœuf de 1kg race Aubrac,

Aligot et légumes de saison.

Servie pour deux personnes.

75.00€

**Aligot maison 5€**



## Affinage

**Plateau de Fromages** 9.50€  
De L'Aveyron et de ses Voisins

## Plaisirs sucrés

Les desserts  
sont à  
commander  
au début du  
repas

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

**Finger autour de la châtaigne** 12€  
Mousse légère, glace et macaron à la châtaigne.

**Délice au Trois Chocolats, cœur coulant au caramel,** 12€  
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€**

TVA 10%

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



Enu

## Bistronomique

Plat unique 16€,

Entrée et plat ou plat et dessert 20€,

Entrée, plat et dessert 26.50€.

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

### **Œuf poché à la Bordelaise, façon grand-mère,**

Toast Beurré, tuile de Coppa.

### **Maquereau en escabèche,**

Pain toasté maison, Coleslaw de légumes croquants.

### **Jambon de Pays à l'Os.**

### **Potage du Jour**

\*\*\*\*

### **Pot au feu de la mer dans un bouillon safrané,**

Poisson en fonction de la marée, moule et légumes.

### **Blanquette de Veau de L'Aveyron,**

Gratin dauphinois et légumes du marché.

\*\*\*\*

### **Sélection de fromages Affinés du Terroir (sup. 9.50€)**

\*\*\*\*

Les desserts  
sont à  
commander  
au début du  
repas

### **Poire pochée au cassis,**

Sablé Breton et glace vanille.

### **Castel à la noix,**

Crème légère vanillée, glace à la noix.

TVA 10 %



Enu

## Végétarien 26.50€

**Potage du jour.**

\*\*\*\*

**Méli Mélo de légumes du Marché.**

\*\*\*\*

**Poire pochée au cassis,**

Sablé Breton et glace vanille.

**Castel à la noix,**

Crème légère vanillée, glace à la noix.

## **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 fromage**

**Jambon de Pays à l'Os**

\*\*\*\*

**Poisson du jour**

Pommes de Terre poêlés, légumes du marché.

**Suprême de volaille fermier**

Pommes de Terre poêlés, légumes du marché.

\*\*\*\*

**Coupe de glaces et sorbets**

**Moelleux au chocolat**