



Enu

Gourmand : Entrée, Poisson **ou** Viande, Dessert : 47.50€

Saveur : Entrée, Poisson **ou** Viande, Fromages, Dessert : 56.50€

Passionnement : Entrée, Poisson **et** Viande, Dessert : 67€

Brioche d'Escargots de Sarradelles,

Sauce Bordelaise.

Raviole de Joue de Bœuf à la Truffe,

Jus réduit, poêlée de champignons printaniers.

Carpaccio de truite fumée des Monts d'Aubrac,

Sablé aux graines, crème de citron vert et Algues de Wakamé.

Caviar Diva du Bassin d'Arcachon 10 Gr,

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

Filet de bar Poêlé,

Risotto croustillant à l'encre de seiche, légumes de saison,
Huile d'herbes aromatiques du jardin.

Pavé de Merlu en croute d'herbes persillée,

Rose de courgette et légumes du marché.

Bavette d'ailou de Veau de l'Aveyron,

Légumes rôtis du moment, aligot et jus corsé.

Ris d'agneaux croustillants,

Jus court truffé, gratin Lardé au laguiole.

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

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

Croustade feuilletée aux pommes façon pastis Quercynois,

Glace à la confiture de lait.

Pavlova de fruits frais de saison,

Sorbet à la Fraise.

Choux Craquelins en Profiterole,

Sauce chocolat chaud.

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

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

30 Gr

89.00€

10 Gr

35.00€

Briochette d'Escargots de Sarradelles,
Sauce Bordelaise.

15.00€

Carpaccio de truite fumée des Monts d'Aubrac,
Sablé aux graines, crème de citron vert et Algues de Wakamé.

16.00€

Raviole de Joue de Bœuf à la Truffe,
Jus réduit, poêlée de champignons printaniers.

16.50€

Retour de Pêche

Filet de bar Poêlé,
Risotto croustillant à l'encre de seiche, légumes de saison,
Huile d'herbes aromatiques du jardin.

26.50€

Pavé de Merlu en croute d'herbes persillée,
Rose de courgette et légumes du marché.

25.50€

Viandes de notre région

Bavette d'ailoyau de Veau de l'Aveyron,
Légumes rôtis du moment, aligot et jus réduit.

26.00€

Ris d'agneaux croustillants,
Jus court truffé, gratin Lardé au laguiole.

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
De L'Aveyron et de ses Voisins

9.50€

Plaisirs sucrés

Les desserts
sont à
commander
au début du
repas

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

12€

Pavlova de fruits frais de saison,
Sorbet à la Fraise.

12€

Choux Craquelins en Profiterole,
Sauce chocolat chaud.

12€

Coupe Verte

9.50€

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.

9.50€

Café Gourmand 11.50€

Irish Coffee 9€

Café ou Décaféiné 2.80€

Cappuccino 6€

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 28€.

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

Soufflé au Laguiole,

Crème réduite au thym.

Demi-caille en deux cuissons,

Jus corsé et moelleux aux champignons.

Jambon de Pays à l'Os.

Croustillant du Mareyeur à l'huile d'herbes,

Embeurrée de légumes de saisons.

Pièce de nos bouchers,

Moelleux de pomme de terre au Roquefort et légumes rôtis.

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

Les desserts
sont à
commander
au début du
repas

Sabayon de Fruits frais,

Sorbet Maison.

Crumble au Prunes de Veuzac,

Glace vanille.

TVA 10 %



Enu

Végétarien 28.00€

Salade et crudités de saisons,
Moelleux de champignons.

Méli Mélo de légumes du Marché.

Sabayon de Fruits frais,
Sorbet Maison.

Crumble au Prunes de Veuzac,
Glace vanille.

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