



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€

Briochette 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.

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.

Tartelette Craquante au Fraises,

Crème Vanille et croustillant Chocolat Blanc, 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 30 Gr à partager, 89.00€
Servi avec un « pain toasté aux algues de Wakamés ».

Briochette d'Escargots de Sarradelles, 15.00€
Sauce Bordelaise.

Carpaccio de truite fumée des Monts d'Aubrac, 16.00€
Sablé aux graines, crème de citron vert et Algues de Wakamé.

Raviole de Joue de Bœuf à la Truffe, 16.50€
Jus réduit, poêlée de champignons printaniers.

Retour de Pêche

Filet de bar Poêlé, 26.50€
Risotto croustillant à l'encre de seiche, légumes de saison,
Huile d'herbes aromatiques du jardin.

Pavé de Merlu en croute d'herbes persillée, 25.50€
Rose de courgette et légumes du marché.

Viandes de notre région

Bavette d'ailoyau de Veau de l'Aveyron, 26.00€
Légumes rôtis du moment, aligot et jus réduit.

Ris d'agneaux croustillants, 25.00€
Jus court truffé, gratin Lardé au laguiole.

Côte de Bœuf de 1kg race Aubrac, 75.00€
Aligot et légumes de saison.
Servie pour deux personnes.

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.

Tartelette Craquante au Fraises, 12€
Crème Vanille et croustillant Chocolat Blanc, Sorbet à la Fraise.

Choux Craquelins en Profiterole, 12€
Sauce chocolat chaud.

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 11.50€

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 28€.

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

Bruchetta de rilette de poisson, tomate et basilic,

Pain toasté à l'anis, salade de légumes croquants.

Rose de melon et billes marinées au basilic,

Sorbet melon et verveine citronnée.

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.

Finguer chocolat blanc,

Génoise au poivre de Sichuan et douceur du vergé.

TVA 10 %



Enu

Végétarien 28.00€

Rose de melon et billes marinées au basilic,
Sorbet melon et verveine citronnée.

Méli Mélo de légumes du Marché.

Sabayon de Fruits frais,
Sorbet Maison.

Finguer chocolat blanc,
Génoise au poivre de Sichuan et douceur du vergé.

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.

Veau de l'Aveyron,

Pommes de Terre poêlés, légumes du marché.

Coupe de glaces et sorbets

Moelleux au chocolat