



Enu

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

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

Passionnément : 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.

Assiette d'huitres de Marennes d'Oléron.

Filet de Dorade Royale Poêlé,

Nage de légumes au safran du Quercy, crème montée au citron Yuzu.

Pavé Merlu rôtis,

Risotto croustillant de légumes de saison, coulis de crustacés.

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.

Baba au rhum aux fruits de saison,

Ananas rôtis.

Moelleux au chocolat intense,

Cœur coulant et sorbet à la passion.

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€

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 Dorade Royale Poêlé,	24.50€
Nage de légumes au safran du Quercy, crème montée au citron Yuzu.	

Pavé de Merlu rôti,	23.50€
Risotto croustillant de légumes de saison, coulis de crustacés.	

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.	

Omelette à la truffe noire du Quercy,	33.00€
Salade à l'huile de truffes.	

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.

Baba au rhum aux fruits de saison, 12€
Ananas rôti.

Moelleux au chocolat intense, 12€
Cœur coulant et sorbet au fruit de la passion.

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.

Cannelloni de magret de canard et cuisse confite,

Pain de mie maison toasté, crème de chantilly à la noisette et salade de jeunes pousses.

Tartelette de saumon Gravlax,

Vieux rodez, compotée de fenouil à l'orange, crème de mascarpone à l'orange.

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.

Secreto de Porc,

Gâteau de pomme terre au Gordo de la Roselle, légumes du marché, jus de viande.

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

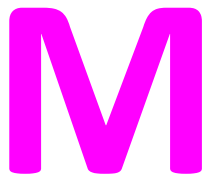
Les desserts
sont à
commander
au début du
repas

Tarte au sucre tiède,

Glace vanille.

Tiramisu spéculoos,

Caramel beurre salé et sa tuile croquante.



Enu

Végétarien 25€

Potage de légumes de saison

Méli Mélo de légumes du Marché

Tarte au sucre tiède,

Glace vanille.

Tiramisu spéculoos,

Caramel beurre salé et sa tuile croquante.

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%