



Enu

Gourmand : Entrée, Poisson **ou** Viande, Dessert : 48.00€

Saveur : Entrée, Poisson **ou** Viande, Fromages, Dessert : 57.00€

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

Ris Agneaux Croustillants et cèpes,

Sur une tarte fine.

Raviole de Joue de Bœuf à la Truffe,

Jus réduit, poêlée de champignons printaniers.

Huitre N°3 Du bassin Arcachon

Caviar Diva du Bassin d'Arcachon 10 Gr,

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

Filet de Dorade Rôtis,

Boullgour de légumes croquants et éclats de citron vert.

Pavé de Truite des Monts d'Aubrac,

Moelleux d'épinards, cœur coulant à la carotte et Safran du Quercy.

Bavette d'ailoyau de Veau de l'Aveyron,

Légumes rôtis du moment, aligot et jus corsé.

Pigeon de la Coulonnière à Foissac,

Flan d'abattis, pomme Anna et légumes de saisons.

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.

Coulant au Chocolat et son cœur fruit de la Passion

Sorbet à la Passion

Baba au Rhum et fruit de saison,

Crème montée maison.

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 10 Gr, 35.00€
Servi avec un « pain toasté aux algues de Wakamés ».

Huitres N°3 du Bassin D'Arcachon,
6 huîtres 13.00€
9 huîtres 19.00€
12 huîtres 25.00€

Ris Agneaux Croustillants et cèpes, 16.00€
Sur une tarte fine.

Raviole de Joue de Bœuf à la Truffe, 17.00€
Jus réduit, poêlée de champignons printaniers.

Retour de Pêche

Filet de Dorade Rôtis 26.50€
Boulgour de légumes croquants et éclats de citron vert.

Pavé de Truite des Monts d'Aubrac, 27.00€
Moelleux d'épinards,
Cœur coulant à la carotte et Safran du Quercy.

Viandes de notre région

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

Pigeon de la Coulonnière à Foissac, 26.50€
Flan d'abattis, pomme Anna et légumes de saisons.

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 10€
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, 13€
Glace à la confiture de lait.

Coulant au Chocolat et son cœur fruit de la Passion 13€
Sorbet à la Passion

Baba au Rhum et fruit de saison, 13€
Crème montée maison.

Coupe Verte 10€
Crème Glacée aux Pruneaux, Prune Fruit à l'Eau-de-Vie, arrosée de Vieille-Prune du Pays.

Coupe Farrou 10€
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 17€,

Entrée et plat ou plat et dessert 22€,

Entrée, plat et dessert 29€.

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

Œuf poché façon Vigneronne,

Tuile Jambon Speck

Soufflé au Laguiole,

Crème réduite au Thym

Jambon de Pays à l'Os.

Velouté du Moment.

Paleron de Bœuf Braisé,

Gratin de Pomme de Terre, légumes Rôtis.

Marmite du Pêcheur au safran du Quercy.

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

Les desserts
sont à
commander
au début du
repas

Castel à la noix.

Et sa Glace.

Tartelette Châtaigne et noisettes.

Glace vanille.

TVA 10 %



Enu

Végétarien 29.00€

Velouté du Moment.

Méli Mélo de légumes du Marché.

Castel à la noix.

Glace à la Noix

Tartelette Châtaigne et noisettes.

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