



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.

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 fruits de saisons,

Crème montée maison.

Les desserts
sont à
commander
au début du
repas

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.

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.

Retour de Pêche

Filet de Dorade Rôtis 26.50€
Boullgour 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 fruits de saisons, 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

Pied de Porc Farcis,

Sur un lit d'haricot Tarbais.

Jambon de Pays à l'Os.

Velouté du Moment.

Onglet de Bœuf D'Aubrac,

Croquette de pomme de terre au Gordo de la Ferme de la Roselle, légumes rôtis.

Marmite du Pêcheur au safran du Quercy.

Sélection de fromages Affinés du Terroir (sup. 10€)

Les desserts
sont à
commander
au début du
repas

Poire Pochée au Muscat,

Sauce Chocolat et sorbet à la poire.

Crumble Pomme et Fruits rouge,

Glace vanille.

TVA 10 %



Enu

Végétarien 29.00€

Velouté du Moment.

Méli Mélo de légumes du Marché.

Poire Pochée au Muscat,
Sauce Chocolat et sorbet à la poire.

Crumble Pomme et Fruits rouge,
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