



Enu

Gourmand : Entrée, Poisson **ou** Viande, Dessert : 43€

Saveur : Entrée, Poisson **ou** Viande, Fromages, Dessert : 51€

Passionnément : Entrée, Poisson **et** Viande, Dessert : 62€

Œuf cocotte façon chasseur,

Fricassée de champignons et jambon fumé, sauce vigneronne, buns maison.

Foie gras de Canard mi-cuit, petit pain maison complet,

Chutney figues et oignons rouges, coulis figues.

Assiette d’huitres de Marennes d’Oléron.

Duo de Noix de Saint Jacques et Merlu,

Polenta, crème de Safran du Quercy, légumes de saison.

Pavé de Thon rouge de ligne méditerranéen,

Risotto croustillant de légumes de saison, algues Wakamés marinées au sésame, Glacis Gingembre et poivre de Sichuan.

Ris d’Agneau croustillant,

Tatin de légumes de saison, sauce aigre douce.

Magret de canard Rôtis,

Fondant de pomme de terre à la tome fraîche de l’Aubrac, Lard fumé de la maison Lavergne, sauce caramélisée aux épices douces.

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

Aligot et légumes de saison (supplément de 9.80€ par personne).

Omelette à la truffe noire du Quercy,

Salade à l’huile de truffe.

Croustade feuilletée aux pommes façon pastis,

Glace à la confiture de lait.

Sphère Chocolat noir,

Chibouste et nage d’orange, biscuit muesli, Sauce chocolat blanc et Grand Marnier.

Entremet Châtaignes caramélisées et ses petits Macaron,

Glace à la châtaigne.

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

12.00€

9 huîtres

18.00€

12 huîtres

24.00€

Œuf cocotte façon chasseur,

16.00€

Fricassée de champignons et jambon fumé, sauce vigneronne, buns maison.

Foie gras de Canard mi-cuit, petit pain maison complet,

17.50€

Chutney figues et oignons rouges, coulis figues.

Verre de Pacherenc du Vic-Bilh « torus »

6.00€

Retour de Pêche

Duo de Noix de Saint Jacques et Merlu,

25.50€

Polenta, crème de Safran du Quercy, légumes de saison.

Pavé de Thon rouge de ligne méditerranéen,

26.50€

Risotto croustillant de légumes de saison,

Algues Wakamés marinées au sésame,

Glacis Gingembre et poivre de Sichuan.

Viandes de notre région

Ris d'Agneau croustillant,

24.50€

Tatin de légumes de saison, sauce aigre douce.

Magret de canard Rôtis,

25.50€

Fondant de pomme de terre à la tome fraîche de l'Aubrac,
Lard fumé de la maison Lavergne, sauce caramélisée aux épices douces.

Côte de Bœuf de 1kg race Aubrac,

66.00€

Aligot et légumes de saison.

Servie pour deux personnes.

Omelette à la truffe noire du Quercy,

33.00€

Salade à l'huile de truffe.

Aligot maison 5€



Affinage

Fromages

De L'Aveyron et de ses Voisins

8€

Plaisirs sucrés

Les desserts
sont à
commander
au début du
repas

Croustade feuilletée aux pommes façon pastis,

Glace à la confiture de lait.

12€

Sphère Chocolat noir,

Chibouste et nage d'orange, biscuit muesli,
Sauce chocolat blanc et Grand Marnier.

12€

Entremet Châtaignes caramélisées et ses petits Macaron,

Glace à la châtaigne.

12€

Coupe Verte

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

9.50€

Coupe Farrou

Crème Glacée à la Vanille, Griottines Confites à la Liqueur, Chantilly.

9.50€

Café Gourmand 10.50€

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 14€,

Entrée et plat ou plat et dessert 18€,

Entrée, plat et dessert 25€.

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

Risotto de Champignons de saison,

Sauce forestière, tuile vieux Rodez.

Salade Aveyronnaise,

Gésiers d'oie confits, Carpaccio de Magret de canard fumé maison, Chaud froid de Volaille, Quinoa de chèvre frais de la ferme de Pech Rondols.

Jambon de Pays à l'Os.

Potage de légumes de saison.

Pot au feu de la mer,

Poisson en fonction de la marée, moule marinière, légumes anciens du marché.

Cuisse de Pintade Farcie

Jus corsé à l'huile de truffes, Moelleux de pomme de terres, légumes de saisons.

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

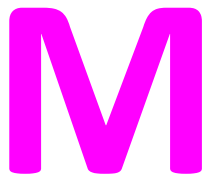
Les desserts
sont à
commander
au début du
repas

Crème brûlée maison,

Parfum du jour.

Tarte au sucre,

Glace caramel au beurre salé.



Enu

Végétarien 25€

Potage de légumes de saison,

Méli Mélo de légumes du Marché.

Crème brûlée maison,

Parfum du jour.

Tarte au sucre,

Glace caramel au beurre salé.

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