



**Enu**

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

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

**Passionnement** : Entrée, Poisson **et** Viande, Dessert : **59.50€**

**Autour de l'œuf coulant,**

Moelleux au céleri à l'huile de truffe, fricassée de champignons, émulsion truffée.

**Foie gras de Canard mi-cuit, brioche maison,**

Chutney Figue et datte, coulis à figue fraîche.

**Fraicheur d'Asperges de Cajarc,**

Marinées entières et en chiffonnade, crème montée aux baies Roses et Aneth.  
Tuile de Vieux Rodez.

\*\*\*\*

**Duo de noix de Saint Jacques et langoustines,**

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

**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.

**Demi-Pigeon de la Coulonnière en deux cuissons,**

Minestrone de légumes, crumble de basilic et lait d'ail.

**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.

**Entremet aux fraises du Lot,**

Dacquoise à la pistache, ganache montée au chocolat au lait,  
Sorbet fraise.

**Moelleux au chocolat intense,**

Cœur coulant et sorbet fruit de 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

**Fraicheur d'Asperges de Cajarc,** 16.00€  
Marinées entières et en chiffonnade, crème montée aux baies Roses et Aneth,  
Tuile de Vieux Rodez.

**Autour de l'œuf coulant,** 15.50€  
Moelleux au céleri à l'huile de truffe, fricassée 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

**Duo de noix de Saint Jacques et langoustines,** 24.50€  
Nage de légumes au safran du Quercy, crème montée au citron Yuzu.

**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.

**Demi-Pigeon de la Coulonnière en deux cuissons,** 26.00€  
Minestrone de légumes, crumble de basilic et lait d'ail.

**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.

**Entremet aux fraises du Lot,** 12€  
Dacquoise à la pistache, ganache montée au chocolat blanc, sorbet fraise.

**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€



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.

### **Rose de melon,**

Chantilly de ratafia de Marcillac, sorbet melon et basilic.

### **Jambon de Pays à l'Os**

\*\*\*\*

### **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

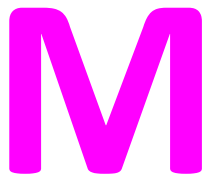
### **Tarte au sucre tiède,**

Glace vanille.

### **Tiramisu spéculoos,**

Caramel beurre salé et sa tuile croquante.

TVA 10 %



Enu

## Végétarien 25€

### Rose de melon,

Chantilly de ratafia de Marcillac, sorbet melon et basilic.

\*\*\*\*

### 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