



**Enu**

**Gourmand** : Entrée, Poisson **ou** Viande, Dessert : 49.50€

**Saveur** : Entrée, Poisson **ou** Viande, Fromages, Dessert : 58.50€

**Passionnement** : Entrée, Poisson **et** Viande, Dessert : 68.50€

**Duo d'Escargots du domaine d'Hélix, cromesquis et poêlé,**

Crème d'ail et jeunes pousses.

**Raviole de Joue de Bœuf à la Truffe,**

Jus réduit, poêlée de champignons.

**Caviar Diva du Bassin d'Arcachon 10 Gr,**

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

**Tartare de Truite fumée,**

Charlotte d'asperges.

\*\*\*\*

**Filet de Bar Rôtis,**

Risotto, tuile de vieux Rodez et légumes du moment.

**Lotte et croustillant de Langoustine,**

Rose de légumes du moment.

\*\*\*\*

**Bavette d'ailou de Veau de l'Aveyron,**

Légumes de saison, aligot maison et jus réduit.

**Magret de canard rôti,**

Caramel épicé, pomme paille et légumes de saison.

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

Aligot maison et légumes de saison (supplément de 15.50€ par personne).

\*\*\*\*

**Croustade feuilletée aux pommes façon pastis Quercynois,**

Glace à la confiture de lait.

**Entremet aux deux Chocolats,**

Coulant caramel.

**Choux Craquelin aux fraises du Lot,**

Ganache au chocolat blanc et sorbet maison à la fraise.

**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€  
Servi avec un « pain toasté aux algues de Wakamés ».

**Duo d'Escargots du domaine d'Hélix, cromesquis et poêlé,** 16€  
Crème d'ail et jeunes pousses.

**Tartare de Truite fumée,** 16€  
Charlotte d'asperges

**Raviole de Joue de Bœuf à la Truffe,** 16€  
Jus réduit, poêlée de champignons.

## Retour de Pêche

**Filet de Bar Rôti,** 26€  
Risotto, tuile de vieux Rodez et légumes du moment.

**Lotte et croustillant de Langoustine,** 27€  
Rose de légumes du moment.

## Viandes de notre région

**Bavette d'ailoyau de Veau de l'Aveyron,** 26€  
Légumes de saison, aligot maison et jus réduit.

**Magret de canard rôti,** 25€  
Caramel épicé, pomme paille et légumes de saison.

**Côte de Bœuf de 1kg race Aubrac,** 75€  
Aligot maison et légumes de saison.  
Servie pour deux personnes.

**Aligot maison 5€**

## Affinage

**Plateau de Fromages** 12€  
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.

**Choux Craquelin aux fraises du Lot,** 13€  
Ganache au chocolat blanc et sorbet maison à la fraise.

**Entremet aux deux Chocolats,** 13€  
Coulant caramel.

**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 13€

Irish Coffee 9€

Cappuccino 6€

Café ou Décaféiné 2.80€

Infusion 2.80€



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.

### **Cannelloni de Lieu fumé aux asperges,**

Crème de baies rose

### **Demi-caille rôtie, craquante de Foie de volaille au sésame,**

Jus corsé.

### **Jambon de Pays à l'Os.**

\*\*\*\*

### **Bavette de Cochon noir au beurre d'Espelette,**

Moelleux d'Agata à la tomme d'Aubrac lardée.

### **Filet de Merlu en croute de citron,**

Boullgour de légumes et chorizo croquant.

\*\*\*\*

### **Sélection de fromages Affinés du Terroir (sup. 12€)**

\*\*\*\*

Les desserts  
sont à  
commander  
au début du  
repas

### **Finger au poivre de Séchouan et Chocolat blanc,**

Sorbet et fruits de saison.

### **Tartelette Rhubarbe,**

Glace caramel.

TVA 10 %



**Enu**

## **Végétarien 29.00€**

**Salade printanière Quinoa et Légumes croquants.**

\*\*\*\*

**Méli Mélo de Légumes du Marché.**

\*\*\*\*

**Finger au poivre de Séchouan et Chocolat blanc,**  
Sorbet et fruits de saison.

**Tartelette Rhubarbe,**  
Glace caramel.

## **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**