



Enu

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

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

Passionnément : 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