



CARTE

Dimanche et lundi midi,

Mardi au samedi

midi et soir

Entrées

Magret fumée au kamado 7€

présenté en carpaccio, tomates séchées, pesto, pickles d'oignons et pignons de pin

Champignons de saison en raviole 7€

crème et glace aux cèpes

Oeuf parfait 14€

velouté de panais, crème de truffe et lamelles de truffe du Pic saint Loup

Saumon fumé au manado 9€

guacamole maison, crème aneth et vinaigrette acidulée

Terrine de foie gras maison à l'Armagnac 15 €

toasts grillés et figues rôties

Plats

Seiche marbrée à l'ail 16€

riz de camargue façon risotto au vin rouge et tomates confites

Demi magret de canard Français 16€

purée de carottes safranées

Filet de saint Pierre 24€

mousseline de pommes de terre,
carottes fanes et sauce Hollandaise

Ribs de porc du Cantal 22€

cuits et fumés au Kamado,
purée de patates douces et caramel sauce épicée

Filet de boeuf chateaubriand 29€

mousseline de pommes de terre, sauce au poivre

Risotto à la truffe 28€

jambon à la truffe
et lamelles de truffe noire du Pic Saint Loup

Butternut roti 16€

farce de butternut, feta et pignons de pin

Côte de boeuf Aubrac maturée 4 sem 10€/110 gr

purée de patates douces épicées ou frites

Desserts

Le mille feuilles 7€

mousse à l'orange et pommes caramélisées,
chantilly mascarpone et amandes éfilées

Tiramisu traditionnel 7€

Biscuit à la cuillère au café
et amaretto, mascarpone

Dôme au chocolat 9€

coeur praliné et feuillantines

Café gourmand 8€

et ses mignardises faites maison

Assiette de fromages affinés 12€

et ses condiments

Menu enfant 18€

sirop ou soft, viande ou poisson,
fondant chocolat ou mousse chocolat