



# 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

## **Coeur de rumsteack 16€**

mousseline de pommes de terre, sauce au poivre

## **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

## **Carré d'agneau 26€**

houmous chaud au cumin, tomate confite,  
jus réduit agneau et citron confit

## **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