



ENTRÉES

Menu du midi

35€

FOUGASSE

Gravlax de maquereaux aux agrumes  
ou

ŒUF PARFAIT

Crèmeux de choux-fleurs et pâté de tête

PLAT VIANDE

FAUX FILET D'AUBRAC

Mousseline de carottes et carottes pourpres

ou

DORADE SAUVAGE

Risotto d'épeautre & fenouil

PLAT POISSON

FIGUES AU JUS VANILLÉ

Riz soufflé & glace au fenouil

ou

TARTE CITRON VERT

Avec son sorbet basilic

DESSERTS

ENTRÉES

PLATS

DESSERTS

À la carte

ESCAPEBECHE DE MAQUEREAUX

14

Ketchup de betteraves

PRESSÉ DE QUEUE DE BŒUF

16

Salade de couteaux & pickles

GRAVLAX DE SAUMON

18

Marmelade salée aux agrumes

CRÉMEUX DE CHOUX-FLEURS

22

Euf parfait, caviar & choux-fleurs français

VOLAILLE AUX CÈPES

26

Cuisson basse température, chou rouge

FILET DE BŒUF D'AUBRAC

28

Mousseline de carottes

SELLE D'AGNEAU

30

Mille-feuille de pommes de terre, ail & thym

TURBOT RÔTI AU BEURRE DE CITRON NOIR 34

Purée de céleri fumé au bois de figuier

ASSIETTE DE FROMAGES

12

Sélection de la Fromagerie Bou

CHOCOLAT TONKA

12

Sorbet cacao maison & crèmeux tonka

FIGUES AU JUS VANILLÉ

12

Riz soufflé & glace au fenouil

DESSERT AUTOUR DE BAIES

12

Glace thym

Plat = 19€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 30€

ENTRÉES



**Menu du soir**  
65€

**ANGUILLE FUMÉE**

Jeunes légumes & pousses

ou

**CRÉMEUX DE CHOUX-FLEURS**

Œuf parfait & choux-fleurs français

PLAT POISSON

**ROUGET**

Artichauts, fenouil et jus de viande

PLAT VIANDE

**PIGEON**

Céleri rôti, purée d'oignons rouges confits

DESSERTS



**AUTOUR DES BETTERAVES FRAMBOISES  
POIVRE**

**PRIX EN EUROS**

TAXES ET SERVICE COMPRIS - TAXES AND SERVICE INCLUDED