









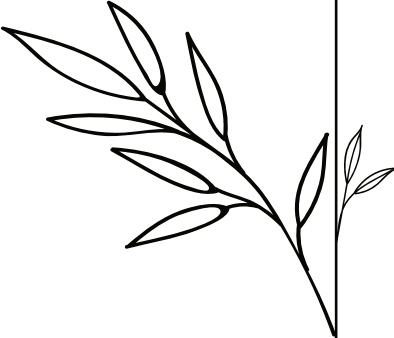



	Menu du midi 35€			À la carte	
ENTRÉES		FOUGASSE Gravlax de maquereaux aux agrumes ou ŒUF PARFAIT Crèmeux de choux-fleurs et pâté de tête	ENTRÉES		ESCABECHE DE MAQUEREAUX Ketchup de betteraves PRESSÉ DE QUEUE DE BŒUF Salade de couteaux & pickles GRAVLAX DE SAUMON Marmelade salée aux agrumes CRÉMEUX DE CHOUX-FLEURS Œuf parfait, caviar & choux-fleurs français	14 16 18 22
PLAT VIANDE		FAUX FILET D’AUBRAC Mousseline de carottes et carottes pourpres ou DORADE SAUVAGE Risotto d’épeautre & fenouil	PLATS		VOLAILLE AUX CÈPES Cuisson basse température, chou rouge FILET DE BŒUF D’AUBRAC Mousseline de carottes SELLE D’AGNEAU Mille-feuille de pommes de terre, ail & thym TURBOT RÔTI AU BEURRE DE CITRON NOIR Purée de céleri fumé au bois de figuier	26 28 30 34
PLAT POISSON						
DESSERTS		FIGUES AU JUS VANILLÉ Riz soufflé & glace au fenouil ou TARTE CITRON VERT Avec son sorbet basilic	DESSERTS		ASSIETTE DE FROMAGES Sélection de la Fromagerie Bou CHOCOLAT TONKA Sorbet cacao maison & crèmeux tonka FIGUES AU JUS VANILLÉ Riz soufflé & glace au fenouil DESSERT AUTOUR DE BAIES Glace thym	12 12 12 12
						

Plat = 19€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 30€

		<div>Menu du soir</div> <div>65€</div>
ENTRÉES		<div>ANGUILLE FUMÉE</div> <div>Jeunes légumes & pousses</div> <div>ou</div> <div>CRÉMEUX DE CHOUX-FLEURS</div> <div>Œuf parfait & choux-fleurs français</div>
PLAT POISSON		
PLAT VIANDE		<div>ROUGET</div> <div>Artichauts, fenouil et jus de viande</div> <div>PIGEON</div> <div>Céleri rôti, purée d'oignons rouges confits</div>
		
DESSERTS		<div>AUTOUR DES BETTERAVES FRAMBOISES</div> <div>POIVRE</div>

PRIX EN EUROS

TAXES ET SERVICE COMPRIS - TAXES AND SERVICE INCLUDED