



MENUS DU MOMENT – 32€ (entrée, plat, fromage ou dessert)

Entrée et plat ou plat et dessert : 28€ (Menus servis le week-end)

Nos entrées

Tataki de bœuf mariné dans une sauce « thai »
Velouté de butternut, dés de foie gras poêlés, champignons d'ici et d'ailleurs

Nos Plats

Hamburger de bœuf, sauce au roquefort, oignons confits
Ravioles de boudin, émulsion de maïs et foie gras poêlé
Maigre de Méditerranée, mousseline de panais, jus de chlorophylle

Nos fromages

Assiette gourmande des fromages de nos montagnes (Laiterie Fabre...)
Chèvre frais du « Pradel », huile à la truffe blanche, Pécorino à la truffe noire (sup 3€)

OU

Nos desserts

Duo de nougat et chocolat inaya et ses tuiles
Tarte meringuée au calamansi et mousse vanille
Glaces et sorbets (2 ou 3 boules)
Café ou thé gourmand ou Champagne gourmand (sup 4€)

MENU ENFANT (jusqu'à 12ans - 10€)

Sirop à l'eau (grenadine, menthe, fraise, orange, citron)
Steak haché de l'Aubrac et sa garniture
Glaces

Ces plats sont cuisinés par nos soins, « dressés » à la commande à partir de produits frais issus essentiellement de notre région ce qui peut impliquer des ruptures momentanées.

Lors de la prise de commande, veuillez nous indiquer vos intolérances et allergies