



**Enu**

**Gourmand** : Entrée, Poisson ou Viande, Dessert : 49.50€

**Saveur** : Entrée, Poisson ou Viande, Fromages, Dessert : 60.50€

**Passionnement** : Entrée, Poisson et Viande, Dessert : 68.50€

**Foie gras de Canard maison du Sud Ouest, Brioche moelleuse,**  
Chutney et coulis de poires.

**Raviole de Joue de Bœuf à la Truffe,**  
Jus réduit, poêlée de champignons.

**Noix de Saint Jacques Bretonne,**  
Tuile de polenta, Crème de Safran du Ségala.

**Caviar du Bassin d'Arcachon 10 Gr,**  
Servi avec un « pain toasté aux algues de Wakamés », supplément de 9.50€.

\*\*\*\*

**Filet de Bar rôti à l'huile Vierge,**  
Risotto de Vieux Rodez, légumes du moment.

**Merlu en croute safranée ,**  
Pomme Citronnelle et légumes de saison.

\*\*\*\*

**Bavette d'ailou de Veau de l'Aveyron,**  
Légumes de saison, Aligot maison et jus réduit.

**Filet de cannette à l'orange et poivre de Sichuan,**  
Pomme paille et légumes de saison.

**Côte de Bœuf 1kg Race Aubrac servie pour deux personnes.**  
Aligot maison et légumes de saison (supplément de 15.50€ par personne).

\*\*\*\*

**Macaron et ses fraises du Pays,**  
Sorbet à la fraise.

**Sphere chocolat,**  
Coeur passion et coulis chaud chocolat blanc.

**Croustade feuilletée aux pommes façon pastis Quercynois,**  
Glace à la confiture de lait.

**Coupe Farrou**  
Crème Glacée à la Vanille, Griottines Confites à la Liqueur, Chantilly.

**Coupe Verte**  
Crème Glacée aux Pruneaux, Prune Fruit à l'Eau-de-vie,

Les desserts  
sont à  
commander  
au début du  
repas

TVA 10%

Arrosée de Vieille-Prune du Pays.

# C arte

## Pour Commencer

<b>Noix de Saint Jacques Bretonne,</b> Tuile de polenta, Crème de Safran du Ségala.	16€50
<b>Raviole de Joue de Bœuf à la Truffe,</b> Jus réduit, poêlée de champignons.	17€00
<b>Foie gras de Canard maison du Sud Ouest, Brioche moelleuse,</b> Chutney et coulis de poires.	19€90
(Suggestion accord met et Vin, Verre de Pacherenc du Vic-Bilh « Torus »)	7€00
<b>Caviar du Bassin d’Arcachon à partager 10 Gr,</b> Servi avec un « pain toasté aux algues de Wakamés ».	35€00

## Retour de Pêche

<b>Filet de Bar rôti à l’huile Vierge,</b> Risotto de Vieux Rodez, légumes du moment.	26€50
<b>Merlu en croute safranée ,</b> Pomme Citronnelle et légumes de saison.	25€50

## Viandes de notre région

<b>Bavette d’aloyau de Veau de l’Aveyron,</b> Légumes de saison, aligot maison et jus réduit.	26€00
<b>Filet de cannette à l’orange et poivre de Sichuan,</b> Pomme paille et légumes de saison.	26€50
<b>Côte de Bœuf de 1kg race Aubrac,</b> Aligot maison et légumes de saison. Servie pour deux personnes.	75€00

TVA 10%

**Aligot maison 5€**



## Affinage

**Plateau de Fromages** 13€  
De L'Aveyron et de ses Voisins

## Plaisirs sucrés

**Croustade feuilletée aux pommes façon pastis Quercynois,** 13€  
Glace à la confiture de lait.

Les desserts  
sont à  
commander  
au début du  
repas

**Macaron et ses fraises du Pays,** 13€  
Sorbet à la fraise.

**Sphere chocolat,** 13€  
Coeur passion et coulis chaud chocolat blanc.

**Coupe Farrou** 10€  
Crème Glacée à la Vanille, Griottines Confités à la Liqueur, Chantilly.

**Coupe Verte** 10€  
Crème Glacée aux Pruneaux, Prune Fruit à l'Eau-de-vie,  
Arrosée de Vieille-Prune du Pays.

**Café Gourmand 13€**

**Irish Coffee** 9€  
**Cappuccino** 6€

**Café ou Décaféiné** 2.80€  
**Infusion** 2.80€



**Enu**

## **Bistronomique**

**Plat unique 17€,**

**Entrée et plat ou plat et dessert 22€,**

**Entrée, plat et dessert 29€.**

Menu servi tous les jours sauf samedi, dimanche et jours fériés.

### **Duo de Cabecou de la ferme du Petit Compostelle,**

Panés et croustillant, jeunes pousse.

### **Caille rôtie en deux cuisson, poêlée et rôtie,**

Lentilles blonde du Levezou.

### **Jambon de Pays à l'Os de la Maison Linard.**

\*\*\*\*

### **Marmite du pêcheur,**

Bouillon corsé et légumes du moment.

### **Bavette de cochon noir,**

Gratin au Laguiole et légumes de saison.

\*\*\*\*

### **Sélection de fromages Affinés du Terroir (sup. 13€)**

\*\*\*\*

Les desserts  
sont à  
commander  
au début du  
repas

**Crème brulée aux Safran du Ségala.**

**Royal Brownies au chocolat.**

**M** Enu

**Végétarien 29€**

**Velouté du moment.**

\*\*\*\*

**Méli Mélo de Légumes du Marché.**

\*\*\*\*

**Crème brûlée aux Safran du Ségala.**

**Royal Brownies au chocolat.**

**Pour les Petits Loups 15€**  
**« Initiation aux saveurs »**

« Tu as Moins de 10 ans, ce Menu t'est réservé avec ton verre de jus d'orange »

**Crêpe jambon et Roquefort.**

**Jambon de Pays à l'Os**

\*\*\*\*

**Poisson du jour**

Moelleux de pommes de Terre, légumes du marché.

**Veau de l'Aveyron,**

Moelleux de pommes de Terre, légumes du marché.

\*\*\*\*

**Coupe de glaces et sorbets**

**Moelleux au chocolat**

TVA 10%