M Enu

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

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

Passionnément : 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'aloyau 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).

****

Omelette Norvégienne Flambée au Grand Marnier

Les desserts sont à commander au début du repas

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,
Arrosée de Vieille-Prune du Pays.

TVA 10%

Carte

Pour Commencer

Noix de Saint Jacques Bretonne, 16€50
Tuile de polenta, Crème de Safran du Ségala.

Raviole de Joue de Bœuf à la Truffe, 17€00
Jus réduit, poêlée de champignons.

Foie gras de Canard maison du Sud Ouest, Brioche moelleuse, 19€90
Chutney et coulis de poires.
(Suggestion accord met et Vin, Verre de Pacherenc du Vic-Bilh « Torus ») 7€00

Caviar du Bassin d'Arcachon à partager 10 Gr,
Servi avec un « pain toasté aux algues de Wakamés ». 35€00

Retour de Pêche

Filet de Bar rôti à l'huile Vierge, 26€50
Risotto de Vieux Rodez, légumes du moment.

Merlu en croute safranée , 25€50
Pomme Citronnelle et légumes de saison.

Viandes de notre région

Bavette d'aloyau de Veau de l'Aveyron, 26€00
Légumes de saison, aligot maison et jus réduit.

Filet de cannette à l'orange et poivre de Sichuan, 26€50
Pomme paille et légumes de saison.

Côte de Bœuf de 1kg race Aubrac, 75€00
Aligot maison et légumes de saison.
Servie pour deux personnes.

Aligot maison 5€

TVA 10%

Carte

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

Omelette Norvégienne Flambée au Grand Marnier 13€

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

Coupe Farrou 10€
Crème Glacée à la Vanille, Griottines Confites 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€

Cette carte a été élaborée par notre chef de cuisine

TVA 10%

M 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.

TVA 10 %

Menu

Végétarien 29€

Velouté du moment.

****

Méli Mélo de Légumes du Marché.

****

Crème brulée 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%