

ENTRÉES

Coquillage du Moment
Ponzu / Coriandre 16€

Tartelette Croustillante
Oignons Doux des Cévennes / Miel
Galabar / Crémeux Pomme de Terre 13€

Saint Jacques de la Baie de Somme
Rôties / Petits Pois Frais au Beurre de
Vadouvan / Emulsion Crabe Vert 18€

Raviole de Cochon Confit / Shitake
Gingembre / Bouillon de Poule à la
Bergamotte 14€

Oeuf Mollet / Crémeux de Maïs Torréfié
Croustillant de Maïs Grillé / Herbes
Fraîches 13€

FROMAGES

Garrigou de la Ferme des Garrigues 5€

Assiette de Fromages Affinés
Salade 12€

DESSERTS

Meringue / Yaourt Grec / Compotée
de Cassis / Coulis Cranberry-Hibiscus 12€

Tarte au Citron / Cédrot / Blanc Vapeur 12€

Tuile Croustillante / Crème au Pain Grillé
Pommes / Caramel / Pécan 12€

Tartelette Cacao / Praliné Noisette
Café / Crémeux Chocolat
Emulsion Café 12€

PLATS

Arancini Asperge / Mozzarella Ail des Ours
Emulsion Asperge / Vieux Rodez
Noisettes / Basilic 24€

Socarrat de Riz rond de l'Arrocerias
Antonio Tomas / Poulpe de Galice
Citron Rouge de Damien Blasco / Basilic 26€

Maigre rôti / Houmous / Sumac
Mange Tout / Gel Kumquat de Damien
Blasco à Clair (66) 27€

Emincé de Bœuf d'Aubrac / Pesto de
Roquette / Pomme Dauphine à l'ail confit
Vieux Rodez 30€
Jus Vinaigre de Noix et Noisette

Filet Mignon de Cochon d'Aveyron
Poêlée de Légumes Verts
Emulsion à l'Aillet
Croustillant Olives Noires 27€

Volaille Fermière Rôtie / Morilles Fraîches
Jus au Vin d'Arbois du Domaine de la Pinte
Crème Crue / Asperges Vertes
Pomme de Terre Croustillante 34€

À GRILLER / PARTAGER

Côte de Boeuf Aubrac Maturée
Maison Febeo 90€/kg
Frites / Salade / Béarnaise

Côte de Cochon du Cantal - 1kg
Maison Laborie - pour 2 personnes 50€
Frites / Salade / Béarnaise

Côte de Veau d'Aveyron - 1kg
Maison Febeo - pour 2 ou 3 personnes 90€
Frites / Salade / Béarnaise

Filets de Canette de Racan rôtis sur
Coffre / Riz Gluant / Jus de Laque
pour 2 personnes 70€

*Viandes de bœuf et de cochon
issues d'élevages situés à moins
de 200 km du restaurant