

### PLATS

#### ENTRÉES

Coquillage du Moment  
Ponzu / Coriandre 16€

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

Filets de Rouget Breton / Laque Harissa  
Courgettes / Olives noires / Pignons  
Basilic 16€

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

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

#### FROMAGES

Garrigou de la Ferme des Garrigues 5€

Assiette de Fromages Affinés  
Salade 12€

#### DESSERTS

Pavlova / Crème Légère / Fraises  
Asperges / Estragon 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€

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

Socarrat de Riz rond de l'Arrocerias  
Antonio Tomas / Croquettes de Lotte  
Vierge de Poivron / Rouille / 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 27€  
Emulsion à l'Aillet  
Croustillant Olives Noires

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

#### À GRILLER / PARTAGER

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

Côte de Bœuf Aubrac Maturée  
Maison Febeo 90€/KG  
Frites / Salade / Béarnaise

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

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