

ENTRÉES

Coquillage du Moment
Ponzu / Coriandre 16€

Tartare de Veau d'Aveyron
Courgettes / Vieux Rodez / Olives
Noires 13€

Thon Blanc de Méditerranée confit à
l'huile d'Olive / Caponata servi froide
Câpres à queue 16€

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

Burratina / Roquette / Vinaigrette
Cédrat / Zaatar 12€

FROMAGES

Garrigou de la Ferme des Garrigues 5€

Assiette de Fromages Affinés
Salade 12€

DESSERTS

Pavlova / Crème Légère / Fraises
Asperges / Estragon 12€

Savarin / Sirop Thym et Citron
Crème Légère au Thym / Abricot 12€

Tuile Croustillante / Crème St Honoré
Vanille / Rhubarbe 12€

Biscuit chocolat / Crèmeux
chocolat / Emulsion fève de Cacao
Grué 12€

PLATS

Pomme Dauphine à l'Estragon
Haricots Verts / Beurre à Saugé
Emulsion à la Saugé / Vieux Rodez 24€

Socarrat de Riz rond de l'Arrocerias
Antonio Tomas / Croquettes de Lotte
Vierge de Poivron / Rouille / Basilic 26€

Thon Ikejime de Méditerranée cru
Crèmeux de Maïs torréfié
Patate douce rôtie / Vierge de Tomate
Lait de Coco Citronnelle glacé 31€

Persillé de Bœuf d'Aubrac
Ecrasé de Pomme de Terre à la Noisette
Jus Réduit à la Noisette 28€

Pigeon de la Ferme du Renard Rouge
Panisse / Cerise / Petits Pois Carottes
Poitrine de Cochon Grand Affinage 34€

Poêlée de Légumes Verts de Printemps et
Encornets / Foie Gras / Beurre de
Crevettes 29€

À GRILLER / PARTAGER

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

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

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