

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

Sablé Feuilletine / Sorbet Citron
Kéfir / Cédrat / Tuile Sésame 12€

Tropézienne / Crème Légère Fleur
d'Oranger / Sirop Orange / Grand Marnier 12€

Tuile Croustillante / Crème St Honoré
Vanille / Pêche / Nectarine 12€

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

SALADE D'ETE

Romaine / Poulet Frit / Vieux Rodez
Anchois / Poitrine Grand Affinage
Sauce César 25€

PLATS

Pomme Dauphine à l'Estragon
Haricots Verts / Beurre à Sauge
Emulsion à la Sauge / 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 / Coriandre
Patate douce rôtie / Vierge de Tomate
Lait de Coco Citronnelle glacé 31€

Steak au Poivre - Persillé ou Faux Filet
Maison Febeo selon arrivage
Sauce Poivre Vert / Frites / Salade 28€

Emincé de Veau d'Aveyron servi froid
Beurre Noisette / Truffes d'été
Gnocchi / Crème de Sauge 28€

À GRILLER / PARTAGER

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

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

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