

ENTRÉES

Coquillages du Moment Ponzu / Coriandre	16€
Brouillade d'Œuf à la Truffe Brioche Toastée	15€
Tartelette Croustillante / Haddock Pommes Granny Smith / Crème Légère au Poivre Timut	13€
Raviole de Canard Confit / Shitake Bouillon de Volaille / Citronnelle Sésame	14€
Croquette de Paëlla Boudin Galabar / Moules / Encornets Bouillon de Tomate-Safran	13€

FROMAGES

Garrigou de la Ferme des Garrigues	5€
Assiette de Fromages Affinés Salade	12€

DESSERTS

Ile Flottante à la Truffe / Praliné Noisette	12€
Meringue / Cassis Emulsion Fromage Blanc	12€
Tuile Croustillante / Crème Saint Honoré Vanille / Pommes / Noix caramélisées Gel Cidre	12€
Forêt Noire / Biscuit Chocolat Crèmeux Chocolat / Marmelade Griotte Emulsion Kirsch	12€

PLATS

Pain Bao Maison / Salade Thai / Œuf Galette de Courgettes-Gingembre Saté - Cacahuètes	24€
Lieu Jaune / Encornets Citron Limonade de Damien Blasco Champignons / Café Risotto Vieux Rodez	31€
Saint Jacques rôties / Fregola di Sarda Bisque de Crabe Verts au Curry Fumé Kumquat de Sicile	29€
Persillé de Bœuf - Aubrac - Maison Febeo Purée de Pommes de Terre à la Truffe Noire / Jus Réduit	32€
Cannelloni al Ragù Pousse d'Épinard / Noisettes Bouillon de Queue de Bœuf Grillée	26€

A PARTAGER

Côte de Cochon du Cantal - 1kg Maison Laborie - pour 2 personnes Frites / Salade / Béarnaise	55€
Côte de Boeuf Aubrac - Maison Febeo Poids sur demande Frites / Salade / Béarnaise	95€/kg
Côte de Veau Aveyron - Maison Febeo 1kg / pour 2-3 personnes Frites / Salade / Béarnaise	95€/kg