

## ENTRÉES

Coquillages du Moment 16€  
Ponzu / Coriandre

Oeuf Mollet / Courgettes à Crues 13€  
Olives Noires / Pignons  
Espuma d' Herbes Fraiches

Les Légumes Verts de Printemps 16€  
Encornets / Charcuterie de Bœuf  
Bouillon de Bœuf

Raviole de Canard Confit / Shitake 14€  
Bouillon de Volaille / Citronnelle  
Sésame

Croquette de Paëlla 13€  
Boudin Galabar / Moules / Encornets  
Bouillon de Tomate-Safran

## FROMAGES

Garrigou de la Ferme des Garrigues 5€

Assiette de Fromages Affinés 12€  
Salade

## DESSERTS

Baba aux Agrumes 12€  
Gel Pamplemousse-Basilic  
Chantilly / Grand Marnier

Pavlova / Fraises / Asperges 12€  
Pesto d'Estragon

Tuile Croustillante / Crème Saint Honoré 12€  
Vanille / Pommes / Noix caramélisées  
Gel Cidre

Parfait Glacé Pistache / Croustillant 12€  
Chocolat Blanc Pistache  
Emulsion Fleur d'Oranger

## PLATS

Asperges Vertes / Œuf au plat 24€  
Citron Rouges / Kumquat de Damien  
Blasco / Ail noir / Pommes Paille

Lieu Jaune / Pommes de Terre 30€  
Asperges / Sabayon Citron Jaune

Agneau Catalan / Houmous 30€  
Haricots mange tout / Toum à l'ail noir  
Jus réduit

Bifteck de Persillé de Bœuf 32€  
Aubrac - Maison Febeo  
Frites / Salade / Sauce Echalotes

Boulettes de Volaille Fermière 26€  
Citrons Confits / Conchiglioni  
Courgettes Ricotta / Basilic  
Bouillon de Volaille

## A PARTAGER

Côte de Cochon du Cantal - 1kg 55€  
Maison Laborie - pour 2 personnes  
Frites / Salade / Béarnaise

Côte de Boeuf Aubrac - Maison Febeo 95€/kg  
Poids sur demande  
Frites / Salade / Béarnaise

Côte de Veau Aveyron - Maison Febeo 95€/kg  
1kg / pour 2-3 personnes  
Frites / Salade / Béarnaise