

ENTRÉES

Coquillages du Moment 16€
Ponzu / Coriandre

Burrata / Zaatar / Mesclun 11€

Salade de Poulpe de Galice 16€
Haricots Verts / Kumquat Confit
Vinaigrette au Kalamansi / Piment
Végétal

Raviole de Couteaux / Citrons confits 14€
Bouillon de Volaille / Gingembre
Coriandre

Tartare de Bœuf d'Aubrac 14€
Mange Tout / Amandes Fumées
Jaune d'Oeuf au Soja

FROMAGES

Garrigou de la Ferme des Garrigues 5€

Assiette de Fromages Affinés 12€
Salade

DESSERTS

Sorbet Citron / Emulsion Fromage 12€
Blanc / Confit d'Agrumes / Pesto
d'Herbes Fraîches / Arlettes

Mille Feuilles Vanille de Madagascar 12€
Caramel

Tuile Croustillante / Mûres Sauvages 12€
Crème St Honoré Vanille / Confit de
Figs infusé à la feuille de figuier

Tartelette Chocolat / Emulsion Café 12€
Praliné Noisette / Café

PLATS

Risotto / Truffes d'été / Noisettes 25€
Vieux Rodez

Thon Ikejime cru / Vierge de Tomates 30€
Concombre / Coriandre / Bouillon de
Lait Coco Citronnelle glacé
Croquettes de Maïs

Emincé de Veau servi froid 28€
Truffe d'été / Noisettes
Bol de Salade et Gomasio de graines

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

Bonite de Méditerranée Cru / Aubergine 30€
Piment doux / Riz Rouge / Ponzu

A PARTAGER

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

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