

Entrées

- **ASPERGES DES BOIS** 
Jardin d'asperges et panna cotta, notes d'agrumes
Asparagus panna cotta, citrus flavors
- **POMODORI DI BURRATA** 
Arc-en-ciel de tomates, focaccia snackée, condiment italien
Yellow, green, red tomatoes, focaccia, italian seasoning
- **TARTINE CHAMPÊTRE**
Crémeux de canard, pain maison Gamet, accompagnement forestier
Duck liver mousse, bread, mushrooms
- **TENDRE VEAU**
Noix de veau mi-cuite, espuma façon vitello tonnato, pickles maison
Veal cooked at low temperature, espuma marinade, pickles

 Végétarien

 Plat signature

12.00

12.00

14.00


18.00

- **TRIO PERLÉ** 
Fregola sarda, coulis poivron rouge, burrata, crumble pepperoncini
Couscous with tricoloured pearls, pepper coulis, burrata, pepperoncini crumble 22.00
- **BALLOTINE SICILIENNE**
Suprême de poulet farce Sicilienne, chowder maïs, carotte glacée, jus de veau
Chicken breast, chowder corn, glazed carrot, veal sauce 26.00
- **SUR UN AIR LATINO**
Pavé de saumon, salsa tamarillo des îles, petits pois
Salmon, tamarillo and mango salsa, peas 28.00
- **FEU SUR LES GAMBAS**
Gambas flambées au whisky, conchiglie rigate, bisque de homard,
Prawns flambe in whisky, conchiglie rigate, lobster bisque 34.00
- **PALET D'AGNEAU** 
Effiloché d'épaule d'agneau, céleri, confiture oignons rouges aux épices
Shoulder of lamb, celery, spiced red onion jam 30.00
- **TRÉSOR DE BLACK ANGUS**
Entrecôte maturée 21 jours (300g), beurre hôtelier, jus au poivre vert, pommes coin de rue
Entrecote matured 21 days (300g), hotel butter, green pepper juice, home fries 36.00
- **GARNITURES AU CHOIX** (hors Trésor de Black Angus)
Frites maison ou purée de pomme de terre ou salade ou légumes de saison
Home fries, mashed potatoes, salad, seasonable vegetables

A decorative header for the 'Desserts' section, featuring the word 'Desserts' in a cursive font inside a light orange, hand-drawn oval shape.

Desserts

- **RELIGIEUSE** 12.00
Pâte à chou, crème pralin pistache et framboises
Choux pastry, pistachio praline cream, raspberry
- **TARTELETTE AUX FRUITS DE SAISON** 10.00
Sablé aux amandes, glace et coulis
Fruit tartlet
- **CHEESECAKE** 12.00
Fraise & citron
Strawberries & lemon
- **FINGER VALRHONA** 14.00
Entremet tout chocolat, fromage blanc
All-chocolate entremet, white cheese
- **PAVLOVA EXOTIQUE** 14.00
Meringue chocolat, crème coco, compote ananas
Chocolate meringue, coconut cream, pineapple compote

- 
- A decorative orange flourish consisting of a wavy line with two loops.
- **FISH & CHIPS** 16.00
Servi avec petits pois
French fries and green peas
 - **CHEESEBURGER DE L'AUBRAC** 16.00
Frites et salade verte
French fries and salad

2 boules de glace au choix
2 icecream balls

A decorative header for the 'Menu enfant' section, featuring the words 'Menu enfant' in a cursive font inside a light orange, hand-drawn oval shape.

Menu enfant

A decorative illustration of an olive branch with several olives, rendered in a simple line-art style.

Thank you to inform us of all kind of allergies or intolerance.
An allergen book is available on request.

Prix nets TTC - service compris
Net prices - Service charges included in the price