

# 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, fagot d'asperges, jus de veau  
*Chicken breast, chowder corn, bundles of asparagus, 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*

# Plats

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 olives and leaves, 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