



Entrées

- SAINT-JACQUES 12.00
Noix, purée pomme et cannelle, julienne Granny Smith, jus de volaille et chips de riz crispy
Scallop, mashed apple & cinnamon, Granny Smith julienne, poultry gravy and crispy rice chips
- CHAMPIGNON   10.00
Champignon Eryngii, crème fraîche d'Isigny fumée par nos soins, pistaches, ail noir
Eryngii mushroom, home-smoked Isigny crème fraîche, pistachios, black garlic
- POIVRONS 9.00
Crème poivrons grillés, feuilleté tomates-anchois-marjolaine, pignons de pin torréfiés
Grilled pepper cream, tomato-anchovy-marjoram toast, roasted pine nuts
- BETTERAVES   9.00
Trio betteraves, mousse ricotta et betterave, réduction cerise, tartare à l'ancienne, et poudre betterave
Beet trio, ricotta & beetroot mousse, old-fashioned tartar, beet powder and cherry reduction
- FROMAGES 7.00
Sélection de 3 fromages AOP, salade verte et confiture
Selection of 3 AOP cheeses, green salad and jam

Plats

- TIAN PROVENCAL  19.00
Tian légumes du soleil, purée patate douce
Vegetables tian, sweet potato
- POULPE 26.00
Tentacules grillées, espuma pomme de terre et chorizo, pois chiches au paprika fumé
Grilled tentacles, potato and chorizo espuma, chickpeas with smoked paprika
- CANARD  27.00
Cannelloni au confit de canard gratiné parmesan, crémeux champignons et purée potimarrons au sirop d'érable
Cannelloni with duck confit and parmesan gratin, creamy mushrooms and mashed pumpkin with maple syrup
- ROUGET 26.00
Cuisson basse température, purée brocolis curry vert, agrumes, caramel de rouget
Low-temperature-cooked red mullet, broccoli purée, green curry, citrus, red mullet caramel
- BŒUF 30.00
Faux-filet Simmental mûré 21 jours par nos soins, morilles, purée de pommes de terre, os à moelle et jus de veau
Simmental beef sirloin steak, matured in-house for 21 days, morels stuffed with mashed potatoes, marrow bone and veal gravy
- GARNITURE EN SUPPLEMENT 4.00
Frites maison ou purée de pomme de terre ou légumes de saison ou salade
Home fries or mashed potatoes or seasonable vegetables or salad

Desserts

- **POMME** 10.00
Tarte tatin, crémeux Dulcey, pomme Pink Lady au caramel beurre salé
Tarte tatin, Dulcey cream, Pink Lady apple with salted butter caramel
- **MILLE-FEUILLE** 10.00
Pâte feuilletée, coulis framboise et basilic, crème diplomate pistache
Puff pastry, raspberry & basil coulis, diplomate cream
- **FORET NOIRE** 10.00
Cerise Amarena en deux façons, génoise cacao, chantilly
Amarena cherry two ways, cocoa sponge cake, whipped cream
- **CITRON & YUZU** 10.00
Tarte citron meringuée déstructurée
Deconstructed lemon meringue tart
- **SUDISTE** 10.00
Beignet pomme, crème anis, biscuit amande
Apple doughnut, aniseed cream, almond biscuit

Menu enfant

14.00

- **FISH & CHIPS**
Poisson du jour et frites
Fish of the day and french fries
- **CHEESEBURGER DE L'AUBRAC**
Frites et salade verte
French fries and salad

1 sirop à l'eau +
2 boules de glace en dessert !
1 water syrup +
2 scoops of ice cream for dessert !



Merci de nous informer de tout type d'allergie ou d'intolérance.
Un carnet d'allergènes est disponible sur demande.

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