



Trop souvent oublié, le lieu jaune (celui que je vous propose est pêché à la ligne) est un poisson au goût subtilement iodé. Cuit juste nacré, il garde jusque dans votre assiette toutes ses qualités. Le filet de bœuf d'Aubrac (selon disponibilité) ravira ceux qui préfèrent les viandes de caractère. Au dessert, abricots en tartelette et crème citronnée, mille-feuille de marron d'Olargues et moelleux au chocolat sont incontournables.

Et le macaron est de retour...

Bon appétit.

Marion & Thierry.

Menu carte

Les entrées (17€ à la carte)

Terrine de saumon au poivre vert, salade de jeune pousse et « mayoli ».
Cappuccino de jeunes carottes, glace romarin et curcuma.
Foie gras cuit au sel, brioche et boudin blanc maison. (+5€)

Les plats (20€ à la carte)

Darne de lotte Atlantique, risotto à l'encre et bisque bouille.
Lieu jaune de ligne cuit sur la peau, riz carnaroli au pesto et parmesan.
Agneau de Lozère grillé, tomate confite au basilic et parmentière.
Filet de bœuf race « Aubrac » cuit saignant, légumes de saison. (+7€)
Assiette de légumes du moment. (*assortiment de légumes du terroir*)

Les fromages (7€ à la carte)

Plateau de fromages affinés (*3 fromages au choix*).

Les desserts (15€ à la carte)

Le véritable moelleux de chocolat noir, orange confite et glace safran.
Macaron caramel au beurre salé, soupe de fraise et muscat.
Mille-feuille de marrons d'Olargues.
Tartelette d'abricots miel et lavande, crème citronnée.

Glaces et sorbets (6€ à la carte)

Coupe de glaces et sorbets maison (2 boules au choix).

