



Quelques nouveautés à la carte pour ce début d'année, avec en entrée le ballotin de queue de bœuf et cœur de foie gras, et dans les desserts ce surprenant cannelé de potimarron fondant et goûteux. En dessert encore, le rouleau craquant à la mousse citronnée qui joue sur le contraste de texture remporte déjà un franc succès. Et toujours la part belle faite aux légumes de Laurence & Laurent, cultivés naturellement sur Hérépian

Bon appétit. Marion & Thierry.

Menu carte

Les entrées (17€ à la carte)

Velouté de lentilles vertes du Puy, lait de coco et mascarpone .
Saint-jacques juste snackées et velouté de chou fleur. (+3€)
Ballotin de queue de bœuf, chou en vinaigrette .
Foie gras maison cuit au sel, poire pochée et échalote confite. (+5€)

Les plats (21€ à la carte)

Bar sauvage cuit sur l'écaille, chorizo et purées d'hiver.
Pavé épais de lieu jaune de ligne, pesto et risotto à l'encre de seiche.
Suprême de canette grillé, carottes fane et parmentière.
Filet de bœuf race « Aubrac », grenailles et légumes de saison. (+9€)
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 (16€ à la carte)

Le véritable moelleux de chocolat noir, orange confite et glace safran.
Mille-feuille de marrons d'Olargues.
Gâteau tiède de potimarron, ganache blanche et glace pure chocolat.
Rouleau craquant et mousse citronnée, ananas rôti aux épices.

Glaces et sorbets (6€ à la carte)

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

