



« Ikejime », cette méthode de pêche venue tout droit du Japon permet de garder au poisson toute sa fraîcheur. Le lieu jaune que je vous propose maintenant a été capturé selon cette méthode. Potimarrons et Butternut font leur apparition et nous confirment que l'été est bien terminé. Le véritable moelleux au chocolat du Mexique s'apprécie d'autant mieux que les premiers frimas sont là.

Bon appétit.

Marion & Thierry.

Menu carte

Les entrées (17€ à la carte)

cappuccino inversé de potimarron.

Terrine de poisson et algues nori, gravlax de saumon.

Foie gras cuit au sel, brioche maison et confit d'oignons. (+5€)

Les plats (20€ à la carte)

Lieu jaune de ligne Ikejime, fine brandade et risotto à l'encre.

Dos de cabillaud mariné, riz carnaroli crémeux, ciboulette et parmesan.

Suprême de canette grillé, parmentière, chou vert et carotte fane.

Filet de bœuf « Aubrac », écrasée de carottes et oignon caramélisé. (+5€)

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.

Crème brûlée au lait d'amandes, glace mascarpone.

Mille-feuille de marrons d'Olargues.

Macaron citron pavot, sablé ananas et glace gingembre.

Glaces et sorbets (6€ à la carte)

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

