



Savourez la finesse du cabillaud mariné, aux parfums exotiques du citron vert, cuit juste ce qu'il faut pour rester tendre et goûteux. Il fait chaud, et le gaspacho de tomates de pays et glace verveine est le rafraîchissement idéal pour démarrer le repas.  
Bon appétit.

Marion & Thierry.

## Menu carte

### ***Les entrées (17€ à la carte)***

Gaspacho de tomates de pays, glace verveine et huile de picholine.  
Bonbon de pélaridon à l'huile d'olive, saumon en gravlax et salicorne.

### ***Les plats (22€ à la carte)***

Cabillaud mariné à l'aneth et citron vert, risotto à l'encre et tomate séchée.  
Pièce d'agneau de l'Aveyron grillée, oignon confit et parmentière.  
Bœuf « Aubrac » cuit saignant, écrasée de carottes et petits légumes. (+7€)  
Le pigeonneau en croûte de lard fumé, légumes d'été. (+10€)  
Assiette végétarienne du moment. (*assortiment de légumes du terroir*)

### ***Les fromages (9€ 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 et glace marrons.  
Crème brûlée parfumée au citron, financier amandes.  
Tatin d'abricots rôtis, glace lavande et miel de pays.  
Coupe de glaces et sorbets maison (2 boules au choix).



Labellisé « Maître Restaurateur » depuis 2014,  
tous nos plats sont préparés sur place à base de produits locaux, frais et de saison.  
Toutes nos viandes, y compris bovines, sont d'origine France (Aveyron et Lozère et Sud-Ouest)