



Menu - Carte

- * 3 séquences (au choix: entrée/plat/dessert) 49 euros
- * 3 séquences notre version végétarienne (entrée/plat/dessert) 39 euros
- * 6 séquences le menu en version dégustation 57 euros
A choisir pour l'ensemble de la table
- * Comté affiné 12 mois au lait cru 6 euros
- * Menu enfant pour les -12 ans 14 euros

Entrées (à la carte 15 euros) *****

Courgettes grillées et fumées aux saveurs nippones servies froides, coche aveyronnaise des salaisons Linard

Ou/et

Bouillon clair de pomme de terre, poulpe (origine Atlantique Centre-Est) au court-bouillon et poitrine de porc Noir de Bigorre affinée 4 mois

Plats (à la carte 28 euros) *****

La pêche de ligne vapeur au poivre du Timut, cuisiné de pois chiches d'Axel et Paul au butternut et au cédrat, crème verte émulsionnée à la feta et aux pignons de pin

Ou/et

Picanha de porc fermier des Monts Lagast (origine Aveyron) marinée au curcuma, cacahuètes épicées, pickles de radis, patate douce et chou chinois

Desserts (à la carte 13 euros) *****

Petit gâteau chocolat aux noisettes torréfiées, coing en textures et cèpes autrement

Ou/et

La pomme : presque cuite, infusée au Calvados et déshydratée, la noix : en version croquet de Charost et en crème glacée

Prix nets - Service compris

Carte des allergènes à disposition