



## 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
- \* Saint Nectaire fermier au lait cru 6 euros
- \* Menu enfant pour les -12 ans 14 euros

### Entrées (à la carte 15 euros) \*\*\*\*\*

Notre version d'une vichyssoise glacée à la graine de tournesol, citron jaune et truffe d'été

Ou/et

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

### Plats (à la carte 28 euros) \*\*\*\*\*

Filet de merlu de ligne (origine Atlantique Nord-Est) en cuisson douce, rougail végétarien, artichauts et brocoletti aux amandes, jus de piperade corsé

Ou/et

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

### Desserts (à la carte 13 euros) \*\*\*\*\*

Figues fraîches, citron et chocolat ivoire crémeux, allumettes feuilletées aux épices à vin chaud glacées

Ou/et

Poêlée de baies rouges déglacées au vinaigre balsamique, flapjack aux noix de pécan et poivron rouge autrement

Prix nets - Service compris

Carte des allergènes à disposition