

+ La Carte

Entrées

Marbré de Foie Gras

avec Volaille marinée au Sauternes, Salade (19 €)

Clafoutis de Tomates Cerises

Tome fraîche d'Aveyron, Huile de Basilic (14 €)

Poulet Piri Piri

Haut de cuisse avec marinade aux piments et épices, Polenta de Patate douce (14 €)

Saumon d'Ecosse

Marinade Gravlax, Aneth, Vodka, Baies roses (19 €)

Plats

Bœuf d'Aveyron en Effeillé

Gratin de Pommes de Terre, Purée (Céleri, Betterave Patate Douce), jus Ratafia, Mousse Raifort (23 €)

Dos de Cabillaud

« Braisé » dans sa Sauce Crustacée, Julienne de Légumes, Riz Pilaf (23 €)

Porc de Montagne d'Aveyron

Filet mignon, Perles de Pates à la Ratatouille, Sauce Espelette et poivrons (23 €)

Aloo Gobi

Curry Indien de Pomme de terre, Choux fleur, Tomates avec riz pilaf (23€)

A la Carte

Service compris – Prix net

Liste des allergènes contenus dans les plats disponible sur demande et à l'entrée du restaurant

Fromage et Gourmandises

Fromage Assiette de nos régions (6€)

Chocolat Praliné

Cœur Caramel au beurre Salé, Cacahuètes caramélisés, Glace (12€)

Panna Cotta Exotique

Ananas, Passion, Mangue (12€)

Gâteau Mangue

Mousse Mangue Passion, Glace Chocolat Grand-Marnier (12€)

Ananas et Coco

Entremet façon Piña Colada, Sorbet Noix de Coco (12€)

Cannelés Régionaux

Verveine Bio du Puy, Sorbet (12€)

Le Terroir - 36 € -

Avec au choix dans la carte :

Entrée, plat, fromage ou dessert

Le Truyère - 39 € -

avec au choix dans la carte :

Entrée, plat, fromage et dessert

Le - 29 € -

avec au choix dans la carte :

Une Entrée et un Plat

ou

un Plat et un Dessert ou Fromage

Enfant (-12 ans) - 15 € -

Bœuf d'Aveyron et Panna Cotta

Porc et Terrine de AFG Rodez, société Porc origine France, généralement Porc de montagne d'Aveyron Bœuf d'origine Française et généralement race Aubrac. Volailles origine France.

Les légumes sont frais du primeur

Tous nos plats sont élaborés sur place sauf le pain qui est cuit sur place et la Terrine