

+ La Carte

Entrées

Pâté en Croute du Carladez

Porc charcuterie du Carladez, mousse de canard, Salade, Pickles de légumes maison (14 €)

Clafoutis de Tomates Cerises

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

Saumon d'Ecosse

Marinade Gravlax à l'Aneth, Cake au crabe et crevettes, Salade (14€)

Tataki de Veau d'Aveyron

Marinade Yakitori (soja, miel, yuzu), Salade légumes, Pates de riz, Vinaigrette Asiatique (14€)

Plats

Bœuf d'Aveyron en Effeillé

Gratin de Pommes de Terre Purée aux trois légumes, jus Ratafia, Mousse Raifort (21 €)

Dos de Cabillaud

« Braisé » dans sa Sauce Crustacée, Julienne de Légumes, Riz Pilaf (21 €)

Porc de Montagne d'Aveyron

Filet mignon, Perles de Pates à la Ratatouille, Sauce Espelette (21 €)

Aloo Gobi

Pomme de terre, Choux fleur, Tomates, Pois chiche épices indiennes, Riz Pilaf - Plat Végétarien (21€)

A la Carte

Service compris – Prix net

Liste des allergènes contenus dans les plats disponible sur demande

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, Ananas rôti, 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 de la Charcuterie du Carladez 12600 Mur de Barrez et AFG Rodez, société Porc de montagne d'Aveyron

Bœuf et Veau d'origine Française et généralement race Aubrac d'Aveyron

Les légumes sont frais (Cantal Primeur)

Tous nos plats sont élaborés sur place, sauf le pain qui est cuit sur place