

# + La Carte

## Entrées

### Foie Gras de Canard

Chutney d'Oignons Rouges et Ratafia de Marcillac,  
Salade (19€)

### Clafoutis de Tomates Cerises

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

### Agneau de l'Aveyron

Kefta aux épices douces Orientales, Salade (14 €)

### Galette de Poisson

Cabillaud, Purée trois légumes, Salade (14 €)

### Saumon d'Ecosse

Marinade Gravlax, Cake au crabe et crevettes,  
Salade (19 €)

## Plats

### Bœuf d'Aveyron en Effeillé

Gratin de Pommes de Terre Purée aux trois  
légumes, jus Ratafia, Mousse Raifort (19 €)

### Dos de Cabillaud

« Braisé » dans sa Sauce Crustacée,  
Julienne de Légumes, Riz Pilaf (19 €)

### Canard de l'Aveyron

Magret en effeuillé, Perles de Pates à la Ratatouille,  
Sauce Espelette (19 €)

#### 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€)

### Gateau Mangue

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

### Ananas et Coco

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

### Cannelés Régionaux

Verveine Bio du Puy, Sorbet (12€)

## La Truyère - 36 € -

Au Choix Dans La Carte

- Une Entrée
- Un Plat
- Un Fromage
- Gourmandise

### 32 € sans l'assiette de fromages

## Enfant (-12 ans) - 15 € -

Bœuf d'Aveyron et Panna Cotta

Porc de la Charcuterie du Carladez 12600 Mur de  
Barrez

Bœuf d'origine Française ou race Aubrac

Les poissons sont sauvages issus de Pêche Zone  
Atlantique Nord Est

Les légumes sont frais (Cantal Primeur)

Tous nos plats sont élaborés sur place