

MENU DU MIDI

ENTRÉE + PLAT + DESSERT | 33€


ENTRÉE + PLAT | PLAT + DESSERT | 29€

lundi-samedi | 12h-14h

ENTRÉES

Croustade d'œuf mollet farci Chimay 

OU

Maquereau en escabèche,
avocat & pamplemousse 

PLATS

Calamars sautés en persillade, croustillant
de risotto, jus d'agrumes & sauce curry

OU

Épaule d'agneau de l'Aveyron confite,
tzatziki & péquillos farcis, jus corsé

DESSERTS

Mousse de fleur d'oranger, crumble de noisette
& croustillant de pâtes phyllo

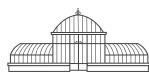
OU

Déclinaison de poire & pistou de shiso

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés
sur place à partir de produits frais, locaux.

Pour vos régimes spéciaux et intolérances particulières,
veuillez s'il vous plaît vous adresser au personnel de service.

Prix net TTC



MENU DU SOIR

ENTRÉE + PLAT + DESSERT | 48€

ENTRÉE + PLAT | PLAT + DESSERT | 40€

Dîner tous les jours 19h–21h | Dimanche midi 12h–14h

ENTRÉES

Asperges vertes gratinées au Lagastou & œuf mimosa, sauce mousseline (V) (SG)

Tartare de veau & anguille fumée & sa déclinaison d'artichaut

Duo de Saint-Jacques, bavarois de choux-fleurs & oursins, feuilleté sauce coraline

STARTERS

Green asparagus with Lagastou gratin, egg mimosa, mousseline dressing (V) (SG)

Veal tartare with smoked eel & artichoke three ways

Duo of scallops: carpaccio with cauliflower; sea urchin bavarois in puff pastry with coral sauce

PLATS

Poisson de méditerranée en crouste d'amandes, crémeux de céleri-rave au café et pappardelle, beurre blanc au safran

Échine de cochon du Mont Lagast, purée de pomme de terre maison & légumes du printemps

Paccheri farcis aux champignons & crème aux vieux Rodez (V) (SG)

MAIN COURSES

Mediterranean fish of the day in almond crust, creamy celeriac with coffee & pappardelle, saffron butter

Mont Lagast pork loin, potato purée & spring vegetables

Paccheri pasta stuffed with mushrooms & Rodez parmesan cream (V) (SG)

DESSERTS & FROMAGES

Assortiment de fromages de la Table de Solange

Crémeux de tomme de brebis, coing & croutons

Tatin de pomme, popcorn caramélisé & sorbet à la bière (SG)

Crémeux Dulcey, mascarpone & tuile au chocolat

Mousse citron, déclinaison de coco & meringue craquante (SL) (SG)

DESSERTS & CHEESES

Fine regional cheeses from La Table de Solange

Creamy sheep's cheese, quince & croutons

Apple tarte tatin, caramelised popcorn & beer sorbet (SG)

Blonde chocolate cream with mascarpone & chocolate tuile

Lemon mousse with coconut & crunchy meringue (SL) (SG)

ENFANTS – Plat, dessert & boisson | 15€

Filet de poisson ou viande du jour ou nuggets avec légumes de saison ou frites maison ou pâtes

Moelleux au chocolat ou petit pot de glace vanille/chocolat ou vanille/fraise

CHILDREN – Main, dessert & drink | 15€

Fish fillet or meat of the day or nuggets with vegetables or homemade chips ou pasta

Chocolate cake or small pot of vanilla/chocolate or vanilla/strawberry ice cream

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits frais, locaux.

Pour vos régimes spéciaux et intolérances particulières, veuillez s'il vous plaît vous adresser au personnel de service.

Prix net TTC

All dishes are homemade using fresh, local produce.

For guests suffering from allergies alternative dishes are available, please ask your server.

Prices include VAT