

Formules au choix :  
Entrée+plat 28€ / Plat+Dessert 26€ / Entrée+plat+dessert 34€

## Entrées

Les os à moelle race Aubrac 13€

Sauce chimichurri, mesclun et toasts  
Marrow bones, chimichurri sauce, mixed salad and toasts

Salade ou soupe du moment 13,50€

Voir ardoise

Oeuf poché basse température 14€

Asperges, sablé amandes et crème montée au vieux Rodez  
Slow poached egg, asparagus almond biscuit and parmesan whipped cream

Gravelax de truite au fines herbes 15€

Salade croquante  
Trout gravelax, mixed herbs and crunchy salad

Ardoise de cochonnaille aveyronnaise 14€

Toasts et mesclun  
Plate of local pork delicatessen

Foie gras mi-cuit supp. menu 3€ 17€

Toasts de Fouace, mesclun et chutney d'oignons  
Mi-cuit foie gras, local brioche, mixed salad and onion chutney

## Plats

Tartare de bœuf race aubrac et os à moelle 20€

Noisettes Frites et mesclun  
Beef and marrow bones tartare, hazelnuts, chips and a mix salad

 Pappardelle Primavera 19 €

crème de recuite au citron et légumes sautés  
Pappardelle with mix vegetables, fresh sheap cheese and lemon

Coquelet sauce à l'ail façon asiatique 21€

Wok de noodles  
Marinated cockerel, Asian garlic sauce, noodles wok

Porc au caramel 19€

Coleslaw asiatique et riz  
Asian style crispy pork, asianslow and rice

Daurade en friture sauce tamarin 21€

Pak choï et riz parfumé  
Tamarin style fried sea bass, pak choï and rice

Burger bœuf race Aubrac 20€

Jambon cru snacké, raclette, sauce barbecue, frites et salade  
Beef Hamburger, raclette cheese, barbecue sauce, cured ham chips and salad

Curry vert de poisson supp. menu 3€ 24€

Légumes verts et riz  
Green curry of Fish, green veggies and rice

Epaule d'agneau basse température à l'aveyronnaise (pour 2 personnes) supp. 3€/pers 24€/pers

Pommes boulangères, ail confit  
Slow cooked lamb shoulder served on baked potatoes and comfit garlic