

Formules au choix :

Entrée+plat 28€ / Plat+Dessert 26€ / Entrée+plat+dessert 34€

Entrées

Les os à moelle race Aubrac 13€

Dukkah, mesclun et toasts

Marrow bones, Dukkah sauce, mixed salad and toasts

Salade ou soupe du moment 13,50€

Voir ardoise

Oeuf poché basse température 14€

Crème de butternut, lard fumé et croutons

Slow poached egg, butternut cream, smoked bacon and crumbs

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

Le Mont d'Or 450g (pour 2 personnes) 20€/pers

Pommes de terre, charcuterie et salade (ou supp. menu 6€ pour 1 pers.)

Baked Mont d'or cheese served with potatoes, pork delicatessen and salad



Pappardelle Primavera 19 €

crème de recuite au citron et légumes sautés

Pappardelle with mix vegetables, fresh sheap cheese and lemon

Basse cote bœuf race Aubrac 22€

Sauce roquefort, frites et salade

Beef ribeye, roquefort sauce, chips and salad

Porc au caramel 19€

Coleslaw asiatique et riz

Asian style crispy pork, asianslow and rice

Curry vert de poisson 22€

Légumes verts et riz

Green curry of Fish, green veggies 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

Tartare de saumon à la japonaise supp. menu 3€ 24€

Frites roquette et togarashi

Japanese style salmon tartare with chips and roquette

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 confit garlic