

NOS FORMULES

CARTE
À COMPOSER

44€ ENTRÉE + PLAT + DESSERT OU ENTRÉE + GRILLADE + DESSERT

54€ ENTRÉE + PLAT + GRILLADE + DESSERT

* Un supplément de 4€ sera appliqué sur les plats marqués d'un **astérisque**.

NOS ENTRÉES

15€ **Raviolis de cèpes**, crémeux foie gras, bouillon et tarama de champignons, pignons et vieux Rodez

14€ **Filet de rouget rôti**, gâteau moelleux de pain grillé, jus de soupe de poisson, rouille et oignons confits

12€ **Risotto de courge à la vieille tome du Ramier**, oeuf mollet, espuma de courge aux moules de chez Guy, graines de courge et tuile d'ail

14€ **Truite en tartare**, tarama, crème infusée au raifort, brunoise de pomme Granny Smith, céleri, aneth et oeufs de truite

À SUIVRE

28€ **Bar rôti sur la peau**, gnocchi maison aux herbes, crémeux de céleri, vieux Rodez, chips de guanciaie, confiture de jaune d'oeuf et jus infusé à la poitrine fumée

26€ **Cabillaud de ligne cuit au naturel**, sauce dieppoise, asperges d'hiver confites au beurre, chips et mousseline de panais

28€ **Boeuf d'Aubrac rôti au beurre**, champignons du cueilleur, pithivier de boeuf bourguignon et pomme de terre, jus vigneron, sauce foie gras et condiment persil-brocoli

28€ **Agneau de l'Aveyron rôti**, nems d'agneau effiloché aux herbes, pickles d'échalotes, mayonnaise coriandre, sucrine, chips et crémeux de patate douce, jus sarriette et romarin

LES GRILLADES

Accompagnées de **frites maison** ou **légumes** selon le marché.

Salade verte disponible sur simple demande.

- 21€** Le Faux-filet 300g
- 32€** L'Entrecôte XL 450g (**hors formules**)
- 70€** La Côte de boeuf 1100g (**hors formules**)
- 28€ *** Le Filet de boeuf
- 20€** Les Côtes d'agneau (Occitanie)
- 24€** Le Magret de canard du Sud Ouest
- 20€** Les Rognons de veau
- 26€ *** La Côte de cochon noir de Bigorre

Provenance de nos viandes : nous consulter suivant les arrivages.

LES SAUCES

(Hors formules)

- 5€** Crème de Morilles
- 4€** Sauce au Chèvre
- 6€** Sauce au Foie gras

NOS PLATEAUX DE FROMAGES

Nous vous proposons le plateau de fromages confectionné avec nos producteurs et "L'Affine Bouche", affineur à Montauban.

- 9€ 3 fromages
- 15€ 5 fromages (hors formules)
- 19€ 7 fromages (hors formules)

POUR FINIR

- 10€ **Comme une pomme tatin**, dôme pomme et caramel, ganache vanille, caramel beurre salé et sablé breton
- 10€ **Brioche perdue maison cuite minute**, pop corn en ganache et soufflé, glace maïs
- 10€ **Autour du miel et des agrumes**, glace au miel de châtaignier, sablé et gel citron, ganache et confiture de miel, tuile nid d'abeille
- 10€ **Les Noisettes d'Arnaud glacées et caramélisées**, mousse de lait et croustillant de brick
- 10€ **Coeur coulant au chocolat**, espuma chocolat au lait et glace Macadamia -Dulce de Leche (10 minutes de cuisson)

NOS GLACES

- 8€ Café liégeois
- 8€ Chocolat liégeois
- 8€ Colonel
- 3€ Glace 1 boule
- 6€ Glace 2 boules
- 8€ Glace 3 boules

Les parfums à la boule

- Café
- Fraise
- Vanille
- Chocolat
- Dulce de leche
- Citron
- Menthe-Chocolat
- Mangue-Passion