

MENU TERROIR 25€

ENTREE / PLAT / DESSERT

ENTREE /

Charcuterie de la boucherie GOEURY LEBRE et
pâté de tête maison

Pied de porc en deux façons :
Rôti sur l'os et en crosquis

Poireaux vinaigrette à ma façon

PLAT /

Saucisse MAISON aligot

Tête de veau traditionnelle,
sauce gribiche

Paillard des volailles d'ALICE
Purée de pomme de terre à l'huile de noix

DESSERT /

Royal chocolat tonka
Tarte citron meringuée
Tiramisu, pâte à tartiner maison
Assiette de fromage de pays

MENU OUSTAL 31€

ENTREE / PLAT / DESSERT

ENTREE /

Ris de veau en deux façons, espuma au café,
oignons brûlés et jus de viande (sup 3€)

Truite rose de Lozère en gravlax, agrumes,
crème d'aneth et tuile croustillante

Tartare de thon à l'asiatique
condiment mangue, gingembre et combawa

PLAT /

Poitrine de porc fumée au foin puis confite,
jus doux acacia

Pressé d'agneau dans l'épaule juste saisi,
jus épice

Quasi de veau mariné puis poêlé,
jus parfumé au thym

DESSERT /

Royal chocolat tonka
Tarte citron meringuée
Tiramisu, pâte à tartiner maison
Assiette de fromage de pays

PIECES DE BOEUF AUBRAC /

- 1 PERSONNE, 20€ A LA CARTE (DANS LES MENUS SUP 3€)
- 2 PERSONNES 600GR ET PLUS..... PRIX A L'ARDOISE

PECHE DU JOUR /

VOIR SERVEUR/SE
DISPONIBLE DANS LES 2 MENUS