

MENU TERROIR 26€ ENTREE / PLAT / DESSERT

ENTREE/

Charcuterie maison et de la boucherie
GOEURY LEBRE

Croustillant de pied de porc, sucrine braisée et béarnaise

Poireaux de la tête au pied en vinaigrette

PLAT/

Saucisse MAISON aligot

Tête de veau traditionnelle,
sauce gribiche

Paillard des volailles d'ALICE en ballotine
farce aux champignons et purée de pomme de terre à l'huile de noix

DESSERT/

Royal chocolat tonka

Tarte agrumes meringuée

Assiette de fromage de pays

prix nets et service compris



A LA CARTE /

NOS ENTREES/

- Terrine de foie gras maison, chips de seigle et chutney aubergine / fraise 17€
- Millefeuille de truite rose de Lozère en gravlax, gingembre confit 15€
- Ris de veau en deux façons, émulsion au café et jus de viande 18€
- Pâté en croute de volaille, vinaigrette au jus de viande et pickles de légumes 16€

NOS PLATS/

- Pressé d'agneau dans l'épaule, purée de petits pois réglisse et jus curry vert 16€
- Mignon de porc laqué au miel vanillé, échalotes confites et pommes de terre au lard 14€
- Pièce de boeuf AUBRAC 150g de chez Emilien Berthuit (Chabannes des bois, 48) aligot ou frites maison 16€
- Pêche du jour et légumes de saison (prix selon arrivage)

NOS DESSERTS/ 8€

- Tiramisu pâte à tartiner maison
- Royal chocolat tonka
- Tarte agrumes meringuées
- Cookie moelleux géant, praliné pistache et noisette

En collaboration avec Emilien Berthuit, éleveur de race
Aubrac, nous proposons des pièces de boeuf a partager

(façon Rossini sup 10€)

PRIX RENSEIGNES SUR ARDOISE