



La Carte



Les Entrées :

PRIX

Maquereaux

21€

Mariné au Serpolet & Juste Saisi à la Plancha, Crèmeux de Petits Pois et Ricotta Assaisonnée, Cébettes, Fenouil, Pichou Pèses et Mange Tout.

Escargots

21€

*Jus Vert à l'Ail des Ours, Truffade de Pomme de Terre au Fromage de Laguiole
Tuile aux Graines de Lin & au Vieux Laguiole.*

Jarret & Oreille de Cochon

22€

*Confits, Comme un Millefeuille en Terrine & En Carpaccio Façon Grenobloise,
Citron, Persil, Caprons, Croutons, Petites salades.*

Les Plats :

Bœuf Aubrac Excellence Maison Conquet

29€

Poêlé, Réduction de Vin Rouge à L'échalote, Légumes de Saison au Talon de Jambon, Purée de Cèleri et Aligot

Le Poisson du Moment

27€

*Frit au Beurre, Tempura de Sauge, Polenta Crèmeuse au Cumin, Légumes de Saison au Citron Confit &
Coulis de Crustacé.*

Veau d'Aveyron

28€

Servi Rosé Pleurotes en Persillade au Jus Réduit crémé, Pressée de Pomme de Terre & Légumes de Saison au Talon de Jambon.

Pied de Cochon

27€

Servi Entier et Cuit Lentement au Vin Blanc et ses Pommes de Terre Vapeur

Assiette d'Aligot

12€

Purée de Pomme de Terre, Filée à la Tome Fraiche de Laguiole Légèrement Aillée

L'Assiette Végétarienne

26€

Garnie de nos Légumes du Jour Cuisinés de Différentes Façons.

Côte de Bœuf Aubrac Excellence Maison Conquet

115€

*Pour 2 Personnes 1.2 kg environ (sur commande ou 45mn de cuisson) :
Poêlée, Réduction de Vin Rouge et d'Échalotes, Légumes de Saison, Servie avec son Aligot*

Le Fromage & Les Desserts :

Merci de Commander en début de service

Fromage de Laguiole

16€

De la Ferme de la Borie Alte, Servi avec sa Compote et son Cake.

Les Fraises de Yannick

18€

Choux Croustillant, Mousseline à la Fève de Tonka, Réduction de Vin aux Épices & sa Glace.

Le Namélaka

18€

(Crèmeux au Chocolat Très Léger), Mousseux au Praliné, Croustillant au Chocolat & Coulis de Pâte à Tartiner Maison.

Service & taxes compris en Euros

Toutes nos viandes **Bovine, la Volaille, le Porc, l'Ovin et le Caprin** sont d'origine FRANCE

Et certains légumes et des herbes proviennent de notre Jardin en culture raisonnée.



Bistronomie



Les Entrées

La Tomate du Jardin 12€

A la Tome Fraiche, Basilic et Huile d'Olive

Les Farçous aux Herbes 14€

Spécialité Aveyronnaise de Galettes Frites aux Herbes et sa Salade à la Chiffonnade de Jambon et Noix

Les Tartines de Pain Ciabatta 14€

De Fromage frais de Chèvre aux Herbes Fraiche et Spaghetti de Légumes à la Coriandre, Salade aux Graines

Le Saumon Mariné 16€

Mariné par nos Soins, Crème Fouettée au Citron et Salade de Courgette à l'Huile d'Agrume



L'assiette Terroir « Aubrac & Causses » 26€

Jambon Cru de Coche, Saucisse Sèche Fumée, Pâté Maison, Laguiole AOP, Buche de Chèvre Cendrée La Fenadou, Pérail de Brebis Et Petites Salades du Jardin



Les Plats

La Pièce du Boucher Aubrac, Poêlée en Persillade, Aligot ou Rétortillat 23€

La Joue de Porc au miel & sésames, Aligot ou Rétortillat 22€

La Truite d'Estaing au Lard, Aligot ou Rétortillat 21€



Les Desserts

Le Riz au Lait 9€

Aux Fruits du Moment, Streusel et Menthe

La Salade de Fruits Frais 9€

Et sa Tranche de Fouace

La Coupe de Glace Maison 3 Boules 10€

Parfums : Vanille, Café, Chocolat, Fraise, Citron & Ananas

Le Pot de Glace de l'Aubrac « la Ferme d'Ambert » 6€

Parfums : Vanille, Café, Chocolat, Reine des Prés, Fraise, Framboise