



1 Entrée, 1 Plat & 1 Dessert 54€

Entrée, Plat OU Plat Dessert 42€

Les Entrées :

Maquereaux

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

Jarret & Oreille de Cochon

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

Escargots

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

Les Plats :

Bœuf Aubrac Excellence Maison Conquet

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

Le Poisson du Moment

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

Veau d'Aveyron

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

Pied de Cochon

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

Le Fromage & Les Desserts :

Merci de commander en début de service

Fromage de Laguiole

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

Les Fraises de Yannick

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

Le Namèlaka

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

MENU Enfant 28€

*Au Choix dans toute la Carte en Petite Portion (Nous Pouvons aussi Adapter Selon les Envies, Demandez Nous...)
Entrée / Plat **OU** Plat / Dessert*

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.