

menu du 6 au 10 Décembre 2021

du lundi au vendredi au déjeuner de 12h à 14h

Plat	14€
Entrée / Plat ou Plat / Dessert	19€
Entrée / Plat / Dessert	24€

Entrées

- Velouté de potimarron / crème truffée / noisettes grillées
- Beignet de crabe / taboulé de choux grafitis / bisque émulsionnée
- Tataki de boeuf d'aubrac / quinoa aux agrumes / coriandre et citronnelle

Plats

- Pavé de lieu sur le grill / espuma curry et noix de coco / riz de camargue
- Pain de boeuf farci au foie gras /crèmeux carotte et estragon / jus corsé
- Pomme agatha rôtie au beurre / crème de cèpes / crème ciboulette

Desserts

- Assiette de fromages (+3€)
- Café gourmand préparé maison (+3€)
- Pressé de pommes golden / opaline spéculoos / glace au lait d'amande
- Feuille à feuille au parfum de châtaigne / crème tonka / glace marron

A la carte (hors menu déjeuner)

- Tartare de boeuf "Aubrac" / Crème de moutarde / frites maison 18 €
- Salade mêlées / poulet croustillant / croutons a l'ail / sauce Cesar 16€
- Pièce de boeuf "Aubrac" sur le grill / frites maison 23€
- Burger de boeuf "Angus" / crème de cèpes / frites maison 17€
- Gnocchis a la crème de truffe / pecorino râpé / jambon serrano 22€
- Biscuit moelleux au chocolat "au poêlon" / glace vanille 7€