

Soir

ENTRÉES

Rösti de pomme de terre & burrata,
asperges vertes et burrata crémeuse, pignons de pin
10 €

‘Ze’ Celeri sexy,
yaourt grec au citron, noisettes grillées,
rilette de sardine en tartine
10 €

L’Oeuf mayo ‘comme on l’aime’
oeufs parfaitement cuits, mayonnaise verte aux herbes,
pluie de petits croûtons dorés
7 €

Fricandeau comme en Aveyron,
pâté de campagne au porc fermier, cornichons
10 €

Fenouil en cru et cuit,
pomelos, restes d’agrumes, pois chiche,
éclats d’amandes fumées, pickles
10 €

CARTE RESTAURANT

PLATS

Aubrac en boulettes ultra gourmandes,
haché de boeuf d’Aubrac, frites de polenta au cornflakes,
sauce de la mama
21 €

Aubergine de Sicile,
laquée au citron et miel, fêta, origan, boulgour, herbes et sumac
19 €

Suprême de pintade rôti,
purée d’aubergine grillée, pomme de terre grenaille au paprika,
courgettes rôties
22 €

Feuilleté au jambon Maison,
béchamel, emmental, jambon cuit, mesclun, herbes
19 €

Burrata – Betteraves en cru et cuit
nectarine, mesclun, sumac, origan, vinaigrette orange-huile de noix
et foccacia grillée au thym
19 €

Tartare de Printemps,
tomate séchée, oignon rouge, câpre, cébette, ricotta citronnée, tuile
parmesan et frites maison
22 €

Effiloché d’Aile de Raie,
écrasé de pomme de terre à l’huile d’olive, beurre noisette aux câpres
et tombée d’épinards
22 €

Salade César du Chai,
romaine, poulet ultra moelleux mariné citron zaatar, bacon grillé,
parmesan copeaux, croûtons au thym, sauce César citronnée
21 €

Côte de boeuf à partager :

1,2 kg de Viande française
Frites maison, salade verte, os à moelle, beurre maître d’hôtel
95 €

ou
1,7 kg de Viande française
Frites maison, salade verte, os à moelle, beurre maître d’hôtel
135 €

‘tout Bon tout Maison’

DESSERTS

Eclair au chocolat,
pâtisserie crémeuse, craquelin cacao
10 €

Pomme cookie
pomme confite, cookie graines, caramel de pomme
10 €

Pavlova rhubarbe, kiwi, nectarine,
curd granny smith, fruits frais, crème vanillée
10 €

Lemon posset,
crème bergamote et citron, suprêmes d’oranges,
tuile dentelle noisette
10 €

3 fromages à l’assiette
Saint Nectaire, Laguiole, Bleu des Causses
10 €