

Soir

# CARTE RESTAURANT

‘tout Bon tout Maison’

## ENTRÉES

**Potimarron rôti, ricotta fouettée de bufflonne,**  
sauce agro douce (miel, vinaigre de cidre, piment  
espelette), graines de courges grillées  
10 €

**Rosace de pommes de terre, rilette de  
maquereau fumé,**  
vinaigrette acidulée, salade d’herbes fraîches  
11 €

**Terrine d’Olivier au porc fermier et canard,**  
noisettes, chutney à l’orange  
10 €

**Endive croquante snackée,**  
sauces yaourt et fromage bleu, éclats  
d’amandes fumées  
10 €

## PLATS

**Le gros champignon de Paris,**  
farce végétale, petites pâtes au fromage, tuile croustillante parmesan  
18 €

**Bœuf confit snacké**  
sauce bourguignon, purée maison et carottes glacées au thym  
22 €

**Suprême de pintade rôti,**  
purée de butternut, champignons sautés, jus court  
22 €

**Boudin noir fermier, rôsti de pomme de terre,**  
pommes fruits rôties et en brunoise cerfeuil  
20 €

**L’Aubrac en tartare d’hiver,**  
céleri croquant, oignons crispy, moutarde à l’ancienne et frites maison  
20 €

**Poisson blanc en curry vert,**  
légumes de saison, riz thaï, pâte de curry fraîche, cacahuètes grillées  
22 €

**La saucisse lentilles,**  
très bonne saucisse d’Aveyron, lentilles vertes du Puy, moutarde violette  
de Brive  
17 €

**Côte de boeuf à partager**  
1,2 kg de Viande française de Salers  
Frites maison, salade verte, beurre maître d’hôtel  
89 €

## DESSERTS

**Riz au lait,**  
caramel au beurre salé et chouchous amande  
10 €

**Sablé breton sarrasin et pommes rôties**  
crème montée tonka, sarrasin grillé  
10 €

**Pavlova aux agrumes,**  
curd citron, agrumes frais, crème vanillée  
10 €

**Chou façon Paris-Brest,**  
très très praliné !  
10 €

**Poire pochée sauce chocolat**  
sirop au thé, chocolat 70%, biscuit graines  
10 €

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