

## Menu Carte

Mise en bouche - 1 Plat - 1 Dessert 29 €

Mise en bouche - 1 Entrée - 1 Plat 34 €

Mise en bouche - 1 Entrée - 1 Plat - 1 Fromage ou 1 Dessert 42 €

Service et taxes compris

### Entrées

- **Nage d'escargots aux herbes et son lard grillé**  
Escargots servis dans un bouillon parfumé aux herbes, avec du lard croustillant.
  - **Flan de noix de Saint-Jacques, cigare de gambas aux épices**  
Une sorte de flan salé aux coquilles Saint-Jacques + une gambas croustillante roulée (type brick) avec des épices.
  - **Ceviche de truite de la Jonte accompagné de fruits rouges**  
Truite crue marinée (style citron/vinaigre), avec une touche sucrée-acide de fruits rouges.
  - **Terrine de foie gras de canard maison et sa tuile de cacao (+ 6 €)**  
Foie gras préparé sur place, servi avec une fine tuile croustillante au cacao.
  - **Tartare de betterave rouge (végé)**  
Betterave crue ou légèrement cuite coupée finement, assaisonnée comme un tartare.
- 

### Plats

- **Médailillon d'agneau poêlé, ris et rognons, petit jus corsé (origine France)**  
Agneau + abats (ris et rognons d'agneau) avec une sauce concentrée.
  - **Pavé de rumsteak d'Aubrac sauce vigneronne anisée (origine France)**  
Steak de bœuf d'Aubrac, sauce au vin avec une légère note d'anis.
  - **Poisson retour de pêche**  
Poisson du jour, selon l'arrivée.
  - **Tripous d'Aveyron à la façon de Daniel Lagrange (origine France)**  
Panse de veau roulée poitrine et menu de porc, sauce liée à l'aïoli.
  - **Gratinée de pomme de terre à la brousse de brebis et à la truffe (végé)**  
Gratin crémeux avec fromage de brebis et parfum de truffe.
- 

### Desserts

- **Crèmeux à la vanille sur un craquant de noisette, amande et chocolat**  
Dessert très gourmand : crème douce + base croustillante.
- **Crème brûlée à la crème de marron**  
Version revisitée avec un goût de châtaigne.
- **Entremet chocolat amande**  
Gâteau moderne, souvent en couches (mousse, biscuit, etc.).
- **Panna cotta à la fève de tonka**  
Crème prise parfumée à la tonka (goût vanillé/amande).