

MENU

Truite des Monts d'Aubrac confite aux agrumes

haricots verts et betteraves, vinaigrette orange, pulpe de pomme de terre mousseuse

Fleur de courgette farcie aux champignons

maquereau, aubergine grillée, vinaigrette café

Pavé de veau de l'Aveyron et du Ségala, le jus

pulpe de chou-rave, sauce livèche et tomates confites

Plateau de fromages du Rouergue

Abricots rôtis et crème glacée praliné

mousse chocolat blanc et gel mélisse

ou

Cerises poêlées et fleurs d'acacia

glace acacia, granité cerise et tuiles amarante

Petits fours

GOURMANDISE 92€ par personne

Suggestion: accord mets/vins, 4 verres de 10cl, 50€

SAVEUR 78€ par personne (1^{er} et 2^{ème} ou 3^{ème} plat, fromages, dessert)

Notre maître d'hôtel est à votre disposition pour les informations sur les allergènes présents dans les plats

Toutes les viandes sont d'origine française (née, élevée et abattue en France)

TVA 10% et service compris, boissons non comprises

MENU

Carpaccio de maigre, huile de vanille et fenouil

sorbet légèrement anisé, nuage melon

Truite Fario

haricots verts, coulis aneth, pamplemousse

Escargots rissolés des Sarradelles et pulpe de maïs, pâtissons

tomates très réduites

Selle d'agneau de la Maison Greffeuille, croûte d'olives noires

millefeuille de pomme de terre, huile de sarriette

Plateau de fromages du Rouergue

Autour de la rhubarbe

sorbet fraise ratafia de vin de Marcillac et gavotte

Cigare chocolat glacé

sorbet à la liqueur de menthe, tuile et crumble chocolat

Petits fours

PLAISIR 125€ par personne

Suggestion : accord mets/vins, 5 verres de 10cl, 75 euros

(Ce menu est servi à partir de 2 personnes)