

MENU

Déclinaison de tomates de couleurs

confites, marinées, sorbet et vinaigrette, amande et brioche

Maigre de ligne et jeunes courgettes

bouillon citronnelle gingembre, gel citron et sablé estragon

Volaille de Cruéjols, filet rôti au beurre de pain grillé et cuisse longuement confite

pulpe d'aubergine et aubergines rôties

Plateau de fromages du Rouergue

Pêche et verveine

petit baba, granola, mousse givrée et sorbet

ou

Prunes Reine-Claude rôties et feuilletage caramélisé

granité verjus, glace tonka et crème vanille

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

Thon juste cuit et tomates en différents textures
rhubarbe croquante et eau de tomate aux herbes de jardin

Filet de lotte poêlé, fenouil et fleurs anisées
jus de poissons réduit et safran

Escargots des Sarradelles risolés et pulpe de maïs
pâtissons et tomates très réduites

Le Bœuf Fermier Aubrac
purée de pomme de terre au lard, jus d'oignons doux

Plateau de fromages du Rouergue

Les Myrtilles,
en tartelette amande, glace gentiane citron et crème serpolet

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)