

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 27 €

ou

à la carte

DÉJEUNER

## Entrées

- Courgettes grillées**, feta, gomasio, chips de pain, menthe fraîche 7
- Veau**, vierge de graines, citron confit, cébette, basilic 7
- Burrata**, tapenade, copeaux de fenouil, pousses de petits-pois 10 / supp 3

## Plats

- Filet de truite de ligne**, petit épeautre, coulis de poivrons, pickles de chou pointu, salade d'herbes 14
- Frida's Salade**, poulet pané aux graines, sauce César, câpres à queue, pickles de graines de moutarde, croûtons 14
- Tartare de bœuf Aubrac 180gr**, pistou, tomates confites, tomme de Rodez, pommes de terre confites 19 / supp 5

## Fromage

- Déclinaison de 3 fromages**, sélectionnés et affinés par la fromagerie Deruelle 8 / supp 2

## Desserts

- Vacherin**, fruits rouge, sorbet fruits des bois, agastache 6
- Crème montée**, glace à la cacahuète, caramel au beurre salé, croustillant chocolat, poudre cacahuète 6
- Brioche**, glace du moment, amandes grillées 8 / supp 2

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT 27 €

Or  
à la carte

## Starters

- Grilled zucchini**, feta cheese, gomasio, bread chips, fresh mint 7
- Veal**, homemade seeds oil, candied lemon, spring onion, basil 7
- Burrata**, tapenade, fennel shavings, pea shoots 10 / supp 3

## Main Course

- Trout filet**, spelt grains, bell pepper sauce, pickled cabbage, herb salad 14
- Frida's Salad**, crumbed chicken with seeds, Caesar sauce, tailed capers, mustard seed pickles, croutons 14
- Aubrac beef tartare 180gr**, pesto, candied tomatoes, tomme cheese from Rodez, candied potatoes 19 / supp 5

## Cheese

- Mix of 3 cheeses**, selected and matured by the Deruelle cheese factory 8 / supp 2

## Desserts

- Vacherin**, red fruits, berries sorbet, agastache 6
- Whipped cream**, hazelnut ice cream, salted caramel butter, crunchy chocolate, peanut powder 6
- Brioche**, seasonal ice cream, grilled almonds 8 / supp 2