

DEJEUNER

Entrées

Oeufs mimosa , pickles d'échalotes, huile de ciboulette, copeaux de radis	6
Tostada de thon pimenté , condiment brocolis, pickles d'oignon rouge, coriandre	8
Tartare de boeuf au couteau , pistou, tomates séchées, roquette, parmesan	8
Huitres fines n°3 du banc d'Arguin , capucine, citron vert	9

Plats

Gnocchis maison , ricotta, épinard, beurre à l'ail confit, pistaches et câpres.	15
Filet de poisson du jour , chou grillé, siphon césar, concombres croutons de focaccia	16
Côte échine de cochon d'Aveyron , aubergines confites, condiments cerise et basilic jus de viande	18
Bar Grillé , Salade de printemps	32
Faux filet Aubrac 500g , pommes paillasson, ketchup de cèpes, jus de veau	58

Fromage

Déclinaison de 3 fromages , sélectionnés et affinés par la fromagerie Deruelle	8
---	---

Desserts

Sablé, crème tonka , confit de fraises, glace fromage blanc	8
Biscuit cacao , Namelaka chocolat noir, caramel miso, cacahuète	8
Brioche Frida , caramel de noisette, glace caramel au beurre salé	9

LUNCH

Starters

Deviled Eggs,shallot pickles, chive oil, radish shavings	6
Spicy tuna tostada , broccoli condiment, red onion pickles, coriander	8
Beef tartare , pesto, dried tomatoes, arugula, Parmesan	8
Fine oysters n°3 of the basin ,nasturtium, lime	9

Main Course

Homemade gnocchi , ricotta, spinach, candied garlic butter, pistachios and capers	15
Fish of the Day ,grilled cabbage, Caesar siphon, cucumbers, focaccia croutons	16
Aveyron pork loin , candied eggplant, cherry and basil condiment, meat juice	18
grilled sea bass with olive oil , spring salad	32
Aubrac Filet 500g , paillason potato, porcini ketchup, veal gravy	58

Cheese

Mix of 3 cheeses , selected and matured by the Deruelle cheese factory	8
---	---

Desserts

Shortbread, tonka cream , strawberry confit, fromage blanc ice cream	8
Cocoa biscuit , Namelaka dark chocolate, miso caramel, peanut	8
Brioche Frida , hazelnut caramel, salted butter caramel ice cream	9