

## Nos entrées / Starters



Suggestion du moment / <i>Suggestion of the moment</i>	12.00€
✓ Œufs pochés à la fondue de Roquefort Mouillettes craquantes <i>Poached eggs served with melted Roquefort cheese Crispy bread fingers</i>	12.50€
Assiette de charcuteries régionales / <i>local cured meat plate</i>	13.50€
Gaufre façon farçou aveyronnais, Mousse Pérail, Chiffonnade de jambon de pays <i>Poached eggs served with melted Roquefort cheese Crispy bread fingers</i>	14.50€
Tartare de lieu noir au fruit de la passion sur son sablé herbacé accompagné de pickles de légumes <i>Saithe tartar with passion fruit on herbaceous shortbread with vegetable pickles</i>	15.00€
Salade Fermière : Poulet mariné (Fr) aux épices cajun, copeaux de vieux Rodez cromesquis de guacamole <i>Farm Salad: Chicken (Fr) marinated in Cajun spices, shavings of Vieux Rodez, guacamole cromesquiss</i>	14.50€

## Nos plats / Main course



Suggestion du moment / <i>Suggestion of the moment</i>	16.50€
Omelettes : Aveyronnaise-Roquefort, saucisse, sèche, noix <i>Omelette Aveyronnaise-Roquefort, cheesedried, sausage, walnut</i>	15.50€
✓ De saison : Légume mariné et émietté de chèvre <i>Seasonal : Marinated vegetables and goat's cheese crumbles</i>	15.50€
Brochette de saumon et cabillaud, accompagnée de st Jacques et chutney de tomate au piment d'Espelette <i>Salmon and cod skewer with scallops and tomato chutney with Espelette pepper</i>	26.00€
Escalopes de Foie Gras poêlées / <i>Pan-fried Foie Gras</i>	30.00€
✓ Curry végétal servi avec un trio de riz <i>Vegetable curry served with a trio of rices</i>	15.50€
Double côte d'agneau grillée sauce roquefort (Irlande) <i>Double grilled lamb chop with Roquefort sauce (Irland)</i>	24.00€

## Nos plats / Main course



Travers de bœuf Angus désossé confit (Irlande-Royaume -uni)  
Boneless Angus beef ribs confit (Ireland-UK) **19.00€**

Tournedos de canard (origine FR) : Réduction framboise et vinaigre balsamique  
Duck tournedos (FR origin): Raspberry and balsamic vinegar reduction **23.00€**

Médallions de filet mignon de veau poêlés (origine UE / FR) aux morilles  
Medallions of pan fried fillet of veal with morels in cream **29.00€**

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du jour (ou avec aligot supplément 3 €)  
*All our dishes are served with vegetables of the day  
(or with cheesy mashed potato for an extra 3€)*

## Nos Desserts /Desserts



Assiette de fromages régionaux/Plate of regional cheese **8.50€**

Salade de fruits/Fruits salad **5.50€**

Fromage blanc (miel/ fruits rouges/ nature)  
White cheese (honey/red fruits/natural) **5.50€**

Duo de glaces /Duo of ice creams **4.50€**

Suggestion du moment/ Suggestion of the moment **6.50€**

Mousse au chocolat noir allégé au siphon, cœur vanillé, crumble de sarrasin  
cacao fleur de sel  
*Light dark chocolate mousse in siphon, vanilla heart, buckwheat-cocoa crumble  
with fleur de sel* **7.50€**

Parfait glacé au melon et à la menthe sur un croustillant pistache  
Melon parfait with mint flavour on a pistachio crisp **7.50€**

Crème brûlée à la recuite de brebis et à la fleur d'oranger  
Crème brûlée with ewe's milk curd and orange blossom **7.50€**

Soupe de fraise et rhubarbe accompagnée de glace au thé matcha  
**Strawberry and rhubarb soup with matcha tea ice cream** **7.50€**

Composition glacée : Dame blanche ou Chocolat liégeois ou  
Café liégeois ou Coupe Cévenol  
Ice Cream Composition **7.50€**

Une liste écrite de tous les plats contenant des allergènes est à votre disposition sur simple  
demande / A written list of all the dishes containing allergens is available on request