



Le Menu Tradition à 32.50 €

Les entrées au choix / Choice of starter :

Raviole de bœuf (FR) et son jus aux petits légumes / Beef ravioli with vegetable juice

✓ Œufs pochés à la fondue de Roquefort, mouillettes craquantes / Poached eggs served with melted Roquefort cheese, crispy bread fingers

Pâté en croute maison au veau et canard avec insert foie gras (FR) / Homemade pâté en croûte with veal, duck and foie gras filling

Gaufre façon farçou aveyronnais, mousse aux 2 moutardes, chiffonnade de jambon de pays (FR)

Farçou aveyronnais-style waffle, mousse with two types of mustard, chiffonade of local ham

Duo de gravlax thon et saumon, sauce combava et tuile au sésame, accompagné d'une salade de choux blanc

Duo of gravlax tuna and salmon, kaffir lime seasoning, sesame crisp with a white cabbage salad

✓ Tarte fine oignon rouge et figue, crème de chèvre et pickles de betterave

Thin tart with red onion and fig, goat's cheese cream and beetroot pickles

Les plats au choix / Choice of main course :

Cuisse de canard (FR) confite sur place, sauce Roquefort ou poivre fermenté. Accompagnement au choix*

Duck leg confit on site, Roquefort cheese sauce or fermented pepper sauce. Side dish of your choice*

Nos omelettes (accompagnement au choix* / side dish of your choice*) :

✓ - De saison : pommes de terre, pavé du Larzac et oignon

Seasonal: roasted potatoes, "Pavé du Larzac" cheese and onion

- Aveyronnaise : Roquefort, saucisse sèche, noix

Aveyronnaise: Roquefort cheese, dried sausage, walnuts

Bouillon de la mer aux saveurs asiatiques, joue de sandre, encornet et Saint-Jacques pochés

Asian-inspired seafood broth, zander cheek, squid and poached scallop

✓ Bourguignon de champignons et pommes de terre vapeur / Mushrooms bourguignon and steamed potatoes

Parmentier d'effiloché d'agneau (FR) à la purée de butternut sauce cranberries

Lamb shank parmentier with butternut squash purée and cranberry sauce

La pièce de bœuf du boucher (FR) sauce Roquefort ou poivre fermenté. Accompagnement au choix*

Beef cuts from the butcher, with Roquefort cheese sauce or fermented pepper sauce. Side dish of your choice*

La pièce de bœuf du boucher (FR) façon Rossini (+6.00€). Accompagnement au choix*

Beef cuts from the butcher Rossini style (+6.00€). Side dish of your choice*

* Nos plats sont accompagnés du légume du jour et au choix : salade verte, gnocchis d'aligot, frites maison, pommes de terre vapeur ou purée de butternut. /* Our dishes are accompanied by the vegetable of the day and of your choice: green salad, aligot gnocchi, homemade fries, steamed potatoes or butternut squash purée.

Les desserts au choix / Dessert of your choice :

Assiette de fromages régionaux / Plate of regional cheeses

Salade de fruits (non fait maison) / Fruits salad (not homemade)

Fromage blanc (nature, miel ou coulis fruits rouges) / White cheese (natural, honey or red fruits coulis)

Duo de glaces (liste des parfums sur demande) / Duo of ice cream (list of flavours on request)

Déclinaison d'agrumes : crème citron vert, coulis orange et meringue

Citrus variations: lime cream, orange coulis and meringue

Profiterole façon churros, glace vanille, coulis chocolat et noisettes caramélisées

Churros-style profiteroles, vanilla ice cream, chocolate sauce and caramelised hazelnuts

Sablé breton, mousse figue et glace au pain d'épice maison / Breton shortbread, fig mousse and homemade gingerbread ice cream

Crème brûlée saveur piña colada / Crème brûlée flavour piña colada

Harmonie poire café et sa douceur glacée poire cardamome noire

Pear and coffee harmony with its sweet black cardamom pear ice cream

Composition glacée : Dame blanche ou Chocolat liégeois ou Café liégeois ou Coupe cevenole / Ice cream composition

Assiettes repas / Plates- meal à 18.50 €

Assiette Terroir : Pâté en croute maison au veau et canard avec insert foie gras, et sélection de fromages locaux

Homemade pâté en croûte with veal, duck and foie gras filling, with a selection of local cheeses

Assiette Océane : Duo de gravlax thon et saumon, avec gambas et crevettes

Duo of gravlax tuna and salmon, with king prawns and shrimps

La carte

Nos entrées / Starters

	Raviole de bœuf (FR) et son jus aux petits légumes / Beef ravioli with vegetable juice	14.00€
✓	Œufs pochés à la fondue de Roquefort, mouillettes craquantes <i>Poached eggs served with melted Roquefort cheese, crispy bread fingers</i>	13.00€
	Pâté en croute maison au veau et canard avec insert foie gras (FR) <i>Homemade pâté en croûte with veal, duck and foie gras filling</i>	15.00€
	Gaufre façon farçou aveyronnais, mousse aux 2 moutardes, chiffonnade de jambon de pays (FR) <i>Farçou aveyronnais-style waffle, mousse with two types of mustard, chiffonade of local ham</i>	14.00€
	Duo de gravlax thon et saumon, sauce combava et tuile au sésame, accompagné d'une salade de choux blanc <i>Duo of gravlax tuna and salmon, kaffir lime seasoning, sesame crisp with a white cabbage salad</i>	15.00€
✓	Tarte fine oignon rouge et figue, crème de chèvre et pickles de betterave <i>Thin tart with red onion and fig, goat's cheese cream and beetroot pickles</i>	13.00€

Nos plats / Main course

	Cuisse de canard (FR) confite sur place, sauce Roquefort ou poivre fermenté. Accompagnement au choix*	23.00€
	<i>Duck leg confit on site, Roquefort cheese sauce or fermented pepper sauce. Side dish of your choice*</i>	
	Nos omelettes (accompagnement au choix* / side dish of your choice*) :	17.00€
✓	- De saison : pommes de terre, pavé du Larzac et oignon <i>Seasonal: roasted potatoes, "Pavé du Larzac" cheese and onion</i>	
	- Aveyronnaise : Roquefort, saucisse sèche, noix <i>Aveyronnaise: Roquefort cheese, dried sausage, walnuts</i>	
	Bouillon de la mer aux saveurs asiatiques, joue de sandre, encornet et Saint-Jacques pochés <i>Asian-inspired seafood broth, zander cheek, squid and poached scallops</i>	25.00€
	Escalopes de foie gras poêlées (FR). Accompagnement au choix* <i>Pan-fried foie gras. Side dish of your choice*</i>	30.00€
✓	Bourguignon de champignons et pommes de terre vapeur / Mushrooms bourguignon and steamed potatoes	16.00€
	Parmentier d'effiloché d'agneau (FR) à la purée de butternut sauce cranberries <i>Lamb shank parmentier with butternut squash purée and cranberry sauce</i>	24.00€
	La pièce de bœuf du boucher (FR) sauce Roquefort ou poivre fermenté. Accompagnement au choix*	26.00€
	<i>Beef cuts from the butcher, with Roquefort cheese sauce or fermented pepper sauce. Side dish of your choice*</i>	
	La pièce de bœuf du boucher (FR) façon Rossini. Accompagnement au choix*	29.00 €
	<i>Beef cuts from the butcher, Rossini style. Side dish of your choice*</i>	
	Médallions de filet mignon de veau (FR) poêlés et crème aux morilles. Accompagnement au choix*	30.00 €
	<i>Medallions of pan-fried fillet of veal with morels in cream. Side dish of your choice*</i>	
* Nos plats sont accompagnés du légume du jour et au choix : salade verte, gnocchis d'aligot, frites maison, pommes de terre vapeur ou purée de butternut. /* Our dishes are accompanied by the vegetable of the day and of your choice: green salad, aligot gnocchi, homemade fries, steamed potatoes or butternut squash purée.		

Nos desserts / Desserts

	Assiette de fromages régionaux / Plate of regional cheeses	8.50 €
	Salade de fruits (non fait maison) / Fruits salad (not homemade)	5.50 €
	Fromage blanc (nature, miel ou coulis fruits rouges) / White cheese (natural, honey or red fruits coulis)	5.50 €
	Duo de glaces (liste des parfums sur demande) / Duo of ice cream (list of flavours on request)	4.50 €
	Déclinaison d'agrumes : crème citron vert, coulis orange et meringue <i>Citrus variations: lime cream, orange coulis and meringue</i>	8.00 €
	Profiterole façon churros, glace vanille, coulis chocolat et noisettes caramélisées <i>Churros-style profiteroles, vanilla ice cream, chocolate sauce and caramelised hazelnuts</i>	8.00€
	Sablé breton, mousse figue et glace au pain d'épice maison <i>Breton shortbread, fig mousse and homemade gingerbread ice cream</i>	8.00 €
	Crème brûlée saveur piña colada / Crème brulée flavour piña colada	8.00 €
	Harmonie poire café et sa douceur glacée poire cardamome noire <i>Pear and coffee harmony with its sweet black cardamom pear ice cream</i>	8.00 €
	Composition glacée : Dame blanche ou Chocolat liégeois ou Café liégeois ou Coupe cevenole / Ice cream composition	9.00 €