Le Menu Tradition à 33.00€

Les entrées au choix / *Choice of starter* :

Croustillant feuilleté au méli-mélo de champignons, jus corsé, glace butternut aux éclats de marrons, noisettes / *Crispy puff pastry with a medley of mushrooms, butternut squash ice cream with chestnut pieces, hazelnut*

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

Velouté de carottes aux fruits de la passion et gingembre, brochette de Saint-Jacques et crevettes / *Carrot velouté with passion fruit and ginger, scallops and shrimp skewer*

Tataki de thon, huile de coriandre Thaï, salade de fenouil aux agrumes
Tuna tataki, Thai coriander oil, citrus-fennel salad

Margalet chaud, fondue d'endives, cromesquis de veau (FR) panés à la noix
Warm Margalet cheese, endive fondue, walnut-crusted veal croquettes

Pâté en croûte (UE) du chasseur aux cranberries et pistaches
Hunter-style pâté en croûte with cranberries and pistachios

Foie gras (FR) mi-cuit et son condiment du moment **(+3.00€)**
Semi-cooked French foie gras with condiment of the day **(+3.00€)**

Les plats au choix / *Choice of main course* :

Tagliatelles à la betterave, sauce crémeuse au Cabécou et thym, noix / *Beetroot tagliatelle with a creamy Cabécou and thyme sauce, walnuts*

Ballotine de poireau farçi au cabillaud, sauce Ratafia (alcool local) et moules. Servi avec riz sauvage et légume du moment / *Leek ballotine stuffed with cod, served with a Ratafia (local spirit) and mussel sauce. Wild rice and vegetable of the day*

Filet de maquereau grillé, sauce au thé Lapsang Souchong (thé noir fumé). Servi avec purée de panais et légume du moment
Grilled mackerel fillet with Lapsang Souchong (smoked black tea) sauce. Served with parsnip purée and vegetable of the day

Omelette Aveyronnaise : Roquefort, saucisse sèche, noix *
Roquefort cheese, dried sausage, walnuts *

Omelette de saison : Laguiole, fondue de poireaux et moutarde à l'ancienne *
Laguiole cheese, leek fondue and wholegrain mustard *

Poitrine de porc (FR) croustillante, jus réduit au miel et sésame, chou fondant *
Crispy pork belly, honey and sesame reduction, tender cabbage *

Filets de caille (FR) grillés sur peau et coing rôti au Xérès *****
Skin-on grilled quail fillets and sherry-roasted quince *****

La pièce de bœuf du boucher (FR) sauce au Roquefort ou beurre à l'ail noir et estragon ***** / *Beef cuts from the butcher, with Roquefort cheese sauce or black garlic and tarragon butter* *****

La pièce de bœuf du boucher (FR) façon Rossini *** (+6.00€)**
Beef cuts from the butcher, Rossini style *** (+6.00€)**

*** Pour ces plats, choisir (en plus du légume) votre accompagnement : salade verte, gnocchis d'aligot, frites maison, riz sauvage, purée de panais ou chou fondant**
**** For these dishes, please choose your side dish (in addition to the vegetable): green salad, aligot gnocchi, homemade fries, wild rice, parsnip purée or tender braised cabbage***

Les desserts au choix / *Dessert of your choice :*

Assiette de fromages régionaux/ *Plate of regional cheeses*

Fromage blanc (nature, miel, coulis fruits rouges ou crème de marrons)
White cheese (natural, honey, red fruits coulis or chestnut cream)

Duo de glaces artisanales Maison Cabiron (liste des parfums sur demande)
Duo of Maison Cabiron artisanal ice cream (list of flavours on request)

Fruit rôti du moment et sa glace / *Roasted fruit of the day with ice cream*

Alliance yuzu et houblon : moelleux yuzu, ganache montée au houblon, gel yuzu
Yuzu and hops harmony: Yuzu sponge cake, whipped hop ganache, yuzu gel

Gourmandise banane chocolat : crumble, brownie et sorbet au cacao. Mousse à la banane, praliné à la noix de pécan / *Chocolate and banana treat : cocoa crumble, brownie and sorbet. Banana mousse, pecan praline*

Douceur des bois : roulé à la farine de châtaigne, crème patissière au lait de noisette, lamelles de pomme, sorbet au sirop d'érable /*Woodland delight : chesnut flour roll, hazelnut milk pastry cream, apple slices, maple syrup sorbet*

Riz au lait de brebis, caramel à la pistache et tuile safranée
Sheep's milk rice pudding, pistachio caramel, and saffron tuile

Crème brûlée façon Irish coffee / *Irish coffee-style crème brûlée*

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

Prix nets – service compris – boissons non comprises. Une liste écrite des allergènes de chaque plat est à votre disposition sur simple demande
Net prices – service included – drinks not included. A written list of allergens in each dish is available upon request

La carte

Les entrées / *Starters*

Croustillant feuilleté au méli-mélo de champignons, jus corsé, glace butternut aux éclats de marrons, noisettes / *Crispy puff pastry with a medley of mushrooms, butternut squash ice cream with chestnut pieces, hazelnut* **14.00€**

Œufs pochés à la fondue de Roquefort, mouillettes craquantes
Poached eggs served with melted Roquefort cheese, crispy bread fingers **13.00€**

Velouté de carottes aux fruits de la passion et gingembre, brochette de Saint-Jacques et crevettes / *Carrot velouté with passion fruit and ginger, scallops and shrimp skewer* **14.00€**

Tataki de thon, huile de coriandre Thaï, salade de fenouil aux agrumes
Tuna tataki, Thai coriander oil, citrus-fennel salad **16.00€**

Margalet chaud, fondue d'endives, cromesquis de veau (FR) panés à la noix
Warm Margalet cheese, endive fondue, walnut-crusted veal croquettes **15.00€**

Pâté en croûte (UE) du chasseur aux cranberries et pistaches
Hunter-style pâté en croûte with cranberries and pistachios **14.00€**

Foie gras (FR) mi-cuit et son condiment du moment
Semi-cooked French foie gras with condiment of the day **21.00€**

Les plats / *Main course*

Tagliatelles à la betterave, sauce crémeuse au Cabécou et thym, noix / *Beetroot tagliatelle with a creamy Cabécou and thyme sauce, walnuts* **17.00€**

Ballotine de poireau farçi au cabillaud, sauce Ratafia (alcool local) et moules. Servi avec riz sauvage et légume du moment / *Leek ballotine stuffed with cod, served with a Ratafia (local spirit) and mussel sauce. Wild rice and vegetable of the day* **23.00€**

Filet de maquereau grillé, sauce au thé Lapsang Souchong (thé noir fumé). Servi avec purée de panais et légume du moment
Grilled mackerel fillet with Lapsang Souchong (smoked black tea) sauce. Served with parsnip purée and vegetable of the day **23.00€**

Omelette Aveyronnaise : Roquefort, saucisse sèche, noix *
Roquefort cheese, dried sausage, walnuts * **18.50€**

Omelette de saison : Laguiole, fondue de poireaux et moutarde à l'ancienne *
Laguiole cheese, leek fondue and wholegrain mustard * **18.50€**

Poitrine de porc (FR) croustillante, jus réduit au miel et sésame, chou fondant *
Crispy pork belly, honey and sesame reduction, tender cabbage * **22.00€**

Filets de caille (FR) grillés sur peau et coing rôti au Xérès *
Skin-on grilled quail fillets and sherry-roasted quince * **24.00€**

La pièce de bœuf du boucher (FR) sauce au Roquefort ou beurre à l'ail noir et estragon * / *Beef cuts from the butcher, with Roquefort cheese sauce or black garlic and tarragon butter* * **26.00€**

La pièce de bœuf du boucher (FR) façon Rossini *
Beef cuts from the butcher, Rossini style * **29.00€**

Escalopes de foie gras poêlées (FR) * / *Pan-fried foie gras* * **30.00€**

*** Pour ces plats, choisir (en plus du légume) votre accompagnement : salade verte, gnocchis d'aligot, frites maison, riz sauvage, purée de panais ou chou fondant**
**** For these dishes, please choose your side dish (in addition to the vegetable): green salad, aligot gnocchi, homemade fries, wild rice, parsnip purée or tender braised cabbage***

Les desserts / *Desserts*

Assiette de fromages régionaux/ *Plate of regional cheeses* **9.00€**

Fromage blanc (nature, miel, coulis fruits rouges ou crème de marrons)
White cheese (natural, honey, red fruits coulis or chestnut cream) **5.50€**

Duo de glaces artisanales Maison Cabiron (liste des parfums sur demande)
Duo of Maison Cabiron artisanal ice cream (list of flavours on request) **6.00€**

Fruit rôti du moment et sa glace / *Roasted fruit of the day with ice cream* **6.50€**

Alliance yuzu et houblon : moelleux yuzu, ganache montée au houblon, gel yuzu
Yuzu and hops harmony: Yuzu sponge cake, whipped hop ganache, yuzu gel **8.50€**

Gourmandise banane chocolat : crumble, brownie et sorbet au cacao. Mousse à la banane, praliné à la noix de pécan / *Chocolate and banana treat : cocoa crumble, brownie and sorbet. Banana mousse, pecan praline* **8.50€**

Douceur des bois : roulé à la farine de châtaigne, crème patissière au lait de noisette, lamelles de pomme, sorbet au sirop d'érable /*Woodland delight : chesnut flour roll, hazelnut milk pastry cream, apple slices, maple syrup sorbet* **8.50€**

Riz au lait de brebis, caramel à la pistache et tuile safranée
Sheep's milk rice pudding, pistachio caramel, and saffron tuile **8.50€**

Crème brûlée façon Irish coffee / *Irish coffee-style crème brûlée* **8.50€**

Composition glacée : Dame blanche ou Chocolat liégeois ou Café liégeois ou Coupe cevenole / *Ice cream composition* **9.50€**

Prix nets – service compris – boissons non comprises. Une liste écrite des allergènes de chaque plat est à votre disposition sur simple demande.
Net prices – service included – drinks not included. A written list of allergens in each dish is available upon request.

Menu enfant à 16.50€ (jusqu'à 14 ans)
Children's menu (up to 14 years old)

Les entrées au choix / *Choice of starter :*

Œuf poché à la fondue de Roquefort, mouillettes craquantes
Poached egg served with melted Roquefort cheese, crispy bread fingers

Velouté de carottes aux fruits de la passion et gingembre, brochette de Saint-Jacques et crevettes / *Carrot velouté with passion fruit and ginger, scallops and shrimp skewer*

Les plats au choix / *Choice of main course :*

Omelette Aveyronnaise : Roquefort, saucisse sèche, noix. Frites et salade
Roquefort cheese, dried sausage, walnuts. Fries and salad

Omelette de saison : Laguiole, fondue de poireaux, moutarde à l'ancienne. Frites et salade / *Laguiole cheese, leek fondue and wholegrain mustard. Fries and salad*

Tagliatelles à la betterave, sauce crémeuse au Cabécou et thym, noix
Beetroot tagliatelle with a creamy Cabécou and thyme sauce, walnuts

Poitrine de porc (FR) croustillante, jus réduit au miel et sésame. Chou fondant et frites / *Crispy pork belly, honey and sesame reduction. Tender cabbage and fries*

Les desserts au choix / *Dessert of your choice :*

Riz au lait de brebis, caramel à la pistache et tuile safranée
Sheep's milk rice pudding, pistachio caramel, and saffron tuile

Gourmandise banane chocolat : crumble, brownie et sorbet au cacao. Mousse à la banane, praliné à la noix de pécan / *Chocolate and banana treat : cocoa crumble, brownie and sorbet. Banana mousse, pecan praline*

Fruit rôti du moment et sa glace / *Roasted fruit of the day with ice cream*

Deux boules de glace / *Two scoops of ice cream*

Fromage blanc (nature, miel, coulis fruits rouges ou crème de marrons)
White cheese (natural, honey, red fruits coulis or chestnut cream)

Mini menu enfant à 12.00€ (jusqu'à 10 ans)
Mini children's menu (up to 10 years old)

Un sirop / *One syrup*

Steak haché ou nuggets, servi avec frites
Minced steak or fried nuggets, served with fries

Deux boules de glace / *Two scoops of ice cream*

Assiettes repas à 21.00€

Plates- meal

Assiette Terroir :

Pâté en croûte (UE) du chasseur aux cranberries et pistaches. Sélection de charcuteries et fromages locaux

Hunter-style pâté en croûte with cranberries and pistachios. Selection of local cold meats and cheeses

Assiette Océane :

Tataki de thon, huile de coriandre Thaï, salade de fenouil aux agrumes. Gambas et crevettes

Tuna tataki, Thai coriander oil, citrus-fennel salad. King prawns and shrimps

Quelques boissons / *Some drinks :*

Eaux minérales/ Mineral waters	50CL	1L
Vittel	4.50 €	5.20 €
San Pellegrino (pétillante /*sparkling*)	4.50 €	5.20 €

Bières pression/ Draft beers	25CL	50 CL
Jupiler	3.20 €	6.40 €
Leffe	4.00 €	8.00 €

Apéritifs locaux/ *Local aperitifs*

Le Pastis des Homs 2CL - 4.20€
La Gentiane des Homs 6CL - 5.20€
La Poire Sauvage 6CL - 5.20€
Le Délice de coing 6CL - 5.20€

Découvrez aussi notre carte des vins, cocktails et whiskies.

Le Pot d'Etain

vous remercie de votre visite