

# CARTE

## MARDI AU VENDREDI MIDI ET SOIR

### ENTRÉES

TERRINE DE TÊTE DE VEAU MAISON, SAUCE RAVIGOTE **6€**

VELOUTÉ DE CAROTTES AU GINGEMBRE ET CHANTILLY AU CURRY **6 €**

L'OEUF DU PIC SAINT LOUP, VELOUTÉ À L'AIL ET GIROLES FRAICHES **10 €**

LE MAQUEREAU FUMÉ TRAVAILLÉ EN ESCABÈCHE, POIREAU CROUSTILLANT ET MAYONNAISE EN CHANTILLY **11 €**

FOIE GRAS EN TERRINE À L'ARMAGNAC, CHUTNEY DE COINGS ET TOASTS DE PAIN D'ÉPICES **18 €**

### PLATS

FILET DE BROCHET, TATIN DE FENOUIL, SAUCE BEURRE BLANC **15 €**

SUPRÊME DE VOLAILLE, SAUCE CHAMPIGNONS ET POMMES DE TERRE SAUTÉES À L'AIL **15 €**

LE BAR, JUSTE SNACKÉ, SAUCE HOLLANDAISE, CHOUX FLEUR EN MOUSSELINE ET BRAISÉ **21 €**

**LA** JOUE DE BOEUF (350 GR),  
CONFITE AU VIN ROUGE DU PIC,  
CAROTTES, OIGNONS DES CEVENNES **22 €**  
ET ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

**LE** FAUX FILET AUBRAC (AVEYRON)  
MATURÉ 3 SEMAINES CUIT AU BEURRE,  
POMMES DE TERRE GRENAILLES AU FOUR **12 € / 100 GR**

**LE** PIGEON DE L'ÉLEVAGE DU RENARD  
ROUGE, BUTTERNUT CARAMÉLISÉ  
AU MIEL ET JUS DE CUISSON **39 €**

**LA** CÔTE DE BOEUF AUBRAC (AVEYRON)  
MATURÉE 3 SEMAINES, SAUCE BÉARNAISE,  
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE **10 € / 100 GR**

### DESSERTS

TARTELETTE À LA NOIX ET GLACE VANILLE **4 €**

CRÉMEUX CITRON ET MERINGUE À L'ITALIENNE **4 €**

L'OMELETTE NORVEGIENNE FLAMBÉE AU COINTREAU **8 €**

LA REVISITE DU TIRAMISU AU CAFÉ ET COQUE CHOCOLAT FONDU **9 €**

LE DÔME CHOCOLAT, CROQUANT DE CÉRÉALES ET COEUR FRAMBOISE **10 €**



## INFORMATIONS

MARDI AU VENDREDI MIDI ET SOIR

À PARTIR DE : **25 € ENTRÉE + PLAT + DESSERT**

: **21 € ENTRÉE + PLAT**

: **19 € PLAT + DESSERT**

**04 67 84 36 36**