

CARTE

SAMEDI MIDI ET SOIR

DIMANCHE MIDI

ENTRÉES

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

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
ST LOUP, CAROTTES,
OIGNONS DES CEVENNES **22 €**
ET ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

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

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

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

DESSERTS

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

SAMEDI MIDI ET SOIR, DIMANCHE MIDI

À PARTIR DE : **39 € ENTRÉE + PLAT + DESSERT**
: **31 € ENTRÉE + PLAT**
: **29 € PLAT + DESSERT**

04 67 84 36 36