

# Mardi au Vendredi midi et soir

Entrée + plat + dessert 26€

Entrée + plat 22€

Plat + dessert 20€



Suggestions (seul ou à partager) tous nos plats  
sont accompagnés de frites et légumes

La Basse côte de boeuf Aubrac 10€ les 100 gr minimum 250 gr

Chuck flat USA 12€/100 gr, minimum 300 gr

Côte de Boeuf Aubrac maturée 3 semaines 10€/100 gr entre 1 et 1,5kg

Assiette de fromages affinés 11€

## Entrées

Taboulé violet betterave, concombre, tomates cerises, menthe  
et siphon de fromage de chèvre

Ou

Maquereau cuit dans un bouillon de légumes et vin rouge, orange  
et pickles de carottes, oignons et chou fleur

## Plats

Ballottine de dos de lieu noir et farce fine de poisson blanc,  
herbes et noisettes accompagnées de crème et pointes d'asperges vertes

Ou

Filet mignon de porc, sauce chorizo tomates, carottes fanes  
croquantes fumées au manado, et pouces d'épinards frais

## Desserts

Glace coco, ganache chocolat blanc montée,  
copeaux de coco et tuile cacao

Ou

Tartelette base sablé, fruits rouges frais, rhubarbe et pistache

# Mardi soir – Mercredi au samedi midi et soir

**Menu Entrée + plat + dessert 41€**

**Entrée + plat 34€**

**Plat + dessert 32€**



Suggestions (seul ou à partager) tous nos plats sont accompagnés de frites et légumes

La Basse côté de boeuf Aubrac, 10€ les 100 gr minimum 250 gr

Chuck flat USA 12€/100 gr, minimum 300 gr

Côte de Boeuf Aubrac maturée 3 semaines 10€/100 gr entre 1 et 1,5kg

Assiette de fromages affinés 11€

## Entrées

Le Magret de Canard du Sud Ouest, fumé au Kamado, framboises,  
piment et poivrons rouges marinés au soja

Ou

L'Aubergine en deux façons, poêlée puis servie dans un bouillon chaud de thé vert et lard,  
puis aubergine fondante, amandes en poudre et effilées, pesto maison et truffe d'été

Ou

Le Cabillaud, nacré dans un beurre clarifié,  
crème de citron perlé à l'huile infusée au basilic et noisettes torréfiées

## Plats

Duo de thon rouge et Albacore cru, émulsion safranée,  
duo de courgettes de couleurs, et chips de riz

Ou

Tataki de veau du Segala en feuilles de Nori, seigle, abricots secs,  
huile de noisettes et purée de petits pois

Ou

Maquereau en deux façons, le filet snacké et servi avec un fumé crémé à la coco  
infusé au gingembre, citronnelle et huile verte, puis, en ceviche, aubergine fumée  
et copeaux de noix de coco et shot de bière Neipa de la brasserie Prizm

## Desserts

Crème Anis, glace figue et sa tuile sucrée, framboises fraîches et figes rôties

Ou

Compôté de pêches à la tonka et carpaccio de brugnons,  
pétales de comté 18 mois et glace pêche de vigne

Ou

Cerises confites au sirop de réglisse, mousse au chocolat 70%, tuile au cacao  
et poudre de batons de réglisse

**Menu Bambino 17 €**

Sirop au choix + Viande / poisson Légumes ou frites maison + Mousse au chocolat ou glace