

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

Faux filet Aubrac 11€/100 gr minimum 250 gr

Faux filet de Boeuf Wagyu Grade 4+ origine Australie 37€/100 gr

Assiette de fromages affinés 11€

Entrées

Oeuf 64 degrés, ballotine de fenouil roti,
crème infusée à l'estragon et pavot

Ou

Salade d'épinards, fruit de la passion,
croutons à l'huile d'olives et palourdes

Plats

Ballotine de tentacules de poulpe, fèves, petits pois, ricotta à la menthe
et sauce vierge à l'aneth

Ou

Poulet épicé, sauce crémée au foin, petit épeautre, et courgette poêlée

Desserts

Gratin de fruits rouges et verveine (servi froid)

Ou

Crème Mascarpone, pistache, pêche crue et pistaches concassées

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 côte de boeuf Aubrac 10€ les 100 gr minimum 250 gr
Chuck flat USA 12€/100 gr, minimum 300 gr
Faux filet Aubrac 11€/100 gr minimum 250 gr
Faux filet de Boeuf Wagyu Grade 4+ origine Australie 37€/100 gr
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 figues 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