

# MENUS

---

*Choix dans la Carte >*

## ✦ Menu SAVEURS

ENTREE – PLAT ou PLAT – DESSERT ..... 26 €

ENTREE – PLAT – DESSERT ..... 31€

## ✦ Menu GOURMAND

ENTREE – PLAT – Sélection Fromagère – DESSERT ..... 35€

## ✦ Menu DEGUSTATION

..... 46 €

*Pour ce menu Le Chef vous propose de parcourir la carte en 7 services.*

*Le menu ne peut être servi qu'à l'ensemble des convives de la table. Prise de commande jusqu'à 13H00 et 20H30.*

MENU JEUNE GOURMET – ..... 21€

*1 ENTREE – 1 PLAT – 1 DESSERT au Choix dans la Carte portions adaptées*

MENU PETIT GOURMET – ..... 13€

*1 ENTREE – 1 PLAT – 1 DESSERT*

*Simple et bon, selon les suggestions du moment*



Pour les Végétariens, où ceux qui le souhaitent nous proposons une alternative d'entrée et de plat sans viande ni poisson, n'hésitez pas à nous demander.

## ENTREES

---

**Salade tiède de Pot-au-Feu** : Paleron de Bœuf d'Aubrac confit  
Poireaux, carottes et pommes de terre et textures  
Sauce façon gribiche

*ou*

**Le Chou-fleur** : Palet pané au Cantal  
Mousse légère & sommités  
Vinaigrette câpres/ anchois

## PLATS

---

**Dos de Cabillaud confit**  
Potimarron rôti, Galettes de polenta croustillantes  
Emulsion au fumé de poisson & herbes fraîches

*ou*

**Comme une Bouchée à la Reine** : Poulet fermier & Veau  
Champignons, carottes, oignons & boulgour  
Sauce suprême & jus corsé

## DESSERTS

---

**Assortiment de Fromages de la région**

*ou*

**Poire pochée au vin rouge**  
Pain d'épices & ganache au chocolat

*ou*

**Ananas rôti à la vanille**  
Savarin & crème fouettée