

## Nos formules Carte à composer

40€ : Une entrée + un plat (ou une grillade au feu de bois) + un dessert

48€ : Une entrée + un plat + une grillade au feu de bois + un dessert

(\* : un supplément de 4€ sera appliqué sur les plats marqués d'un astérisque)

### Nos entrées:

- Ravioli de ris de veau, shiitakés, crémeux de patate douce, praliné noisette, jus légèrement torréfié et vieux Rodez 13.00€
- Croquette de merlu, velouté de pomme de terre, ail frit, condiment ail noir et herbes fraîches 11.00€
- Foie gras poêlé, navet rôti au beurre et en crémeux, marmelade citron et jus de safran du *Clos Ferrié* (supplément à la formule Carte de 3€) 16.00€
- Tartelette croustillante butternut et St Jacques marinées à l'huile de sésame, mousse de courge et Feta 13.00€

### À suivre:

- Paleron de boeuf confit au vin puis snacké, faux filet de chez *Romain* rôti au beurre, jus vigneron corsé, crémeux de brocoli, caviar du pauvre et échalotes en pickles 24.00€
- Daurade royale rôtie, potimarron braisé et en aligot, crème de moules, condiment pignons et aneth 23.00€
- Canette cuite rosée, cuisse confite puis panée, vol au vent, champignons bruns, oignons grelots et jus de canard corsé 24.00€
- Filet de lieu jaune, carottes laquées aux cacahuètes et en houmous, fumet de poisson infusé au lard fumé 21.00€

## Grillades au feu de bois :

Accompagnées de frites maison ou légumes selon le marché.

Salade verte disponible sur simple demande.

- Le Faux-filet 300g	20.00€
- L'Entrecôte 300g	25.00€
- L'Entrecôte XL 450g*	29.00€
- La Côte de boeuf 1100g (hors formules)	65.00€
- Le Filet de boeuf *	25.00€
- Les Côtes d'agneau (Occitanie)	19.50€
- Le Magret de canard du Sud Ouest	24.00€
- Les Rognons de veau	19.00€
- La Côte de cochon noir de Bigorre *	26.00€

## Les sauces:(hors formules)

- Crème de Morilles	5.00€
- Sauce au Chèvre	4.00€
- Sauce au Foie gras	6.00€

Provenance de nos viandes: (nous consulter suivant les arrivages)

Nous vous proposons le plateau de fromages de chez « L’Affine Bouche »

- 3 fromages 6.00€
- 5 fromages (hors formules) 10.00€
- 7 fromages (hors formules) 14.00€

### Pour finir :

- Vacherin craquant, sorbet framboise, ganache chocolat blanc et piquillos, gel de framboise, balsamique et framboises givrées 9.00€
- Crème brûlée aux corn flakes, siphon popcorn, glace maïs, muesli maison et popcorn caramélisé 9.00€
- Pommes confites, siphon fromage blanc, tuile feuille, compotée de pomme au four et caramel beurre salé 9.00€
- Les Noisettes d’*Arnaud* glacées et caramélisées, mousse de lait et croustillant de brick 9.00€
- Coeur coulant au chocolat, espuma chocolat au lait et glace Macadamia -Dulce de Leche (10 minutes de cuisson) 9.00€

### Nos glaces:

- Café liégeois 7.00€
- Chocolat liégeois 7.00€
- Colonel 8.00€
- Glace 1 boule 3.00€
- Glace 2 boules 6.00€
- Glace 3 boules 8.00€

Les parfums à la boule: Café, Fraise, Vanille, Chocolat, Dulce de leche, Citron, Menthe-chocolat, Mangue-passion.