



SALETTE

NOS ENTRÉES

Salade d'artichauts, roquette, copeaux de parmesan, vinaigrette au citron <i>Artichoke salad with rocket, Parmesan shavings and lemon vinaigrette</i>	13 €
Velouté froid de courgette trompette à la mélisse, toasts de chèvre <i>Cold cream of trumpet courgette with lemon balm, goat cheese toast</i>	14 €
Beignets de fleurs de courgette <i>Courgette flower fritters</i>	14 €
Panisses au parmesan, sauce tomate-basilic <i>"Panisses" with Parmesan, tomato basil sauce</i>	8 €

NOS PLATS

Entrecôte de cochon des Monts Lagast, polenta crémeuse au mascarpone et parmesan, poêlée de champignons, jus de cochon <i>Pork rib steak from the Lagast Mountains, creamy polenta with mascarpone and parmesan, pan-fried mushrooms, pork jus</i>	27 €
Filet de boeuf Aubrac façon chateaubriand, pommes de terre fondantes et poêlée de haricots verts, jus de boeuf <i>Aubrac beef fillet chateaubriand style, fondant potatoes and pan-fried green beans, beef jus</i>	32 €
Filet de loup snacké, fregola sarda au parmesan et basilic, brunoise de courgette, sauce vin blanc <i>Seared sea bass fillet, fregola sarda with parmesan and basil, courgette brunoise, white wine sauce</i>	24 €
Risotto safrané aux herbes fraîches et poivrons piquillos <i>Saffron risotto with fresh herbs and piquillos peppers</i>	24 €

NOS DESSERTS

Assortiment de fromages affinés <i>Cheese selection</i>	10 €
Mousse au chocolat, praliné, noix de pécan caramélisées <i>Chocolate mousse with praline and caramelized pecans</i>	9 €
Crème brûlée à la verveine <i>Verbena crème brûlée</i>	9 €
Panna cotta framboise et chocolat blanc <i>Raspberry and white chocolate panna cotta</i>	9 €