



*Menu du marché 22€*

*(Servi tous les jours sauf les vendredis soir,  
samedis, dimanches et jours fériés)*

*L'entrée du moment*

*L'inspiration du marché*

*L'envie sucrée du chef*

*Menu enfant 11€*

*Oeuf à la coque et ses mouillettes au beurre de Dilhac*

*Poisson pané d'Estaing*

*Glace de la ferme*

*Sirup au choix*

## *Entrées*

*Oeuf mollet servi comme un pot au feu 9,5€*

*Asperges rôties, émulsion au cantal,  
salade de jeune pousse 12€*

*Foie gras mi cuit  
et sa cébette caramélisé en macaron 16,5€*

## *Plats*

*Chevreau à l'oseille revisité,  
sauce en cromesquis et sa fricassée de légumes 16,5€*

*Pavé de truite d'Estaing saumonée, beurre de seigle,  
farçou à l'ail des ours 19,5€*

*Pigeon en deux façons (rôti et confit), vrai jus de rôti à la fève Tonka,  
blinis de la châtaigneraie et mousseline de céleri 23,5€*

## *Desserts*

*Chou à la crème aveyronnais  
(chou à la farine de châtaigne,  
crème pâtissière à la bière d'Aubrac) 6,5€*

*Tartelette chocolat noir, sorbet au thé d'Aubrac 7€*

*Poire pochée au safran de Murols,  
biscuit Kouing Amann 7,5€*