

Août 2022

Menu du marché 24€

*(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 12€

*Mousse de fromage frais, truite d'Estaing fumée,
petit pain à la châtaigne et son huile d'herb*

Boeuf façon gravelax (servi froid), pastèque grillée

Glace de la ferme

Sirop au choix

Entrées

L'entrée du moment (uniquement en semaine) 8,5€

*Terrine de volaille aux agrumes et son chutney,
Saladine croquante 12,5€*

*Carpaccio de melon à notre façon,
sorbet melon martini et son gressin 11,5€*

*Mousse de fromage frais, truite d'Estaing fumée,
petit pain à la châtaigne et son huile d'herbes 13,5€*

Plats

L'inspiration du marché (uniquement en semaine) 14€

*Boeuf façon gravelax (mariné et servi froid), pastèque grillée,
mayonnaise au whisky d'Aveyron 22,5€*

Filet de rouget grondin juste saisi, caviar d'aubergine, condiment 21,5€

Chaud/froid de légumes et sa socca (plat végétarien) 19,5€

Desserts

Le plateau de fromages de nos régions 9,5€

L'envie sucrée du chef (uniquement en semaine) 6€

*Nougat glacé à notre façon (graines du moment),
sorbet pomme châtaigne 8,5€*

*Chocolat noir en 3 textures (palet de sorbet,
quenelle de crémeux, tuile croquante) 8,5€*

Pêche grillée au thym (avec sa glace au thym et sa tuile croquante) 8,5€