



Pour vous et votre santé nous cuisinons avec notre cœur, une cuisine sincère,
Créative et en toute transparence

On grignote...

- Cassolette de moules Bouchot marinière, beurre blanc au vinaigre de riz fujisu : 10€ (2pers)
- Burrata crémeuse, pistou de roquette, cerises pickles, noisettes, & pain de campagne toasté : 12€ (2 pers)

On entre...

- Raviole de chèvre frais « des SAGNES » à la farine de sarrasin torréfié, crémeux de petits pois à l'amande : 16€
- Gravelax de bœuf d'Aubrac aux épices du MAGRHEB, caviar d'aubergines au ras el-hanout, Pickles, & tuile croustillante à la farine de maïs : 16€
- Filet de maquereaux cuisiné en escabèche, focaccia aux graines de fenouil, yaourt aigre doux, gel de groseilles, Crémeux fenouil & pickles : 16€

On résiste...

- Cuisse de poulette des « Volaille d'Alice » confite, textures de courgettes de chez « Léa », & jus parfumé à la verveine : 24€
- L'Agneau de « Lozère » farci de la tête aux pieds aux blettes, couscous de millet au cumin, pois chiche & jus parfumé au carvi : 26€
- Truite des « Monts d'Aubrac » cuite à basse température, carottes primeurs, crumble de noisettes, & émulsion beurre noisette : 26€
- Pêche du jour selon arrivage : 28€ (supp menu :3€)

Nos fromages fermiers...

Sélection de fromages du moment : 14€(carte)

Supplément fromages menu : 9€

De la douceur...

- « Paille d'Or », Kouign amann croustillant de la « Boulangerie Moderne », textures de framboises des « Jardins de Nicolas », Crémeux ivoire parfumé à la Tagette, & sorbet framboise : 10€
- Le chocolat « Li chu » de la maison Weiss en 6 textures, gelée de pissenlit, & glace à la crème de miel de la « famille Maistre » : 10€
- « Rouleaux de Printemps », Riz au lait cuisiné au lait de coco, compotée de rhubarbe de chez « Nico », & sorbet fraise-sureau : 10€

- Menu Lunch/Dîner : *entre, résiste, douceur* : 41€ // Menu Végétarien : 36€

- Accord mets et vins, 3 séquences en 8cl à 21€, ou avec une bulle en apéritif à 29€

- Menu les yeux fermés en 4 instants : 62€ // Menu les yeux fermés Végétarien : 56€

- Accord mets et vins, 4 séquences en 6cl à 21€, ou avec une bulle en apéritif à 29€

**Nous réalisons une cuisine de produits frais dans le respect de la saisonnalité,
Certains produits peuvent venir à manquer, merci de votre compréhension.**