

menu

MIDI

- « Bruschetta »,
Pain de campagne toasté,
Crèmeux de chèvre frais de la « Brasserie des Sagnes »,
& copeaux de jambon « Mangalica ».
- Salade de légumes des « Jardins de Nicolas ».
-
- Rougail à la saucisse de Toulouse,
Saucisses fumées,
& riz créole.
- Tomate farcie aux céréales parfumé au cumin.
-
- Tarte à la rhubarbe confite au jus de groseilles,
Crèmeux méliot,
& sorbet maison.

Entrée + Plat + Dessert

- 24€ • 22,00€

Entrée+ Plat Ou Plat + Dessert

- 22,00€ • 20,00€

menu

LUNCH

- Cocotte d'orge perlée d'Auvergne, crèmeux de tomates
Poules rôties, pancetta, & émulsion lait fumé : 16€
- Gravelax de bœuf d'Aubrac aux épices du MAGHREB,
Caviar d'aubergines au ras el-hanout, pickles,
& tuile croustillante à la farine de maïs : 16€
-
- Longe de veau du « Massif Central » confite,
Cuite à basse température, crèmeux champignons,
Girolles, voile de Sobacha, & jus parfumé au café : 26€
- Truite des « Monts d'Aubrac »,
Textures carotte primeurs, crumble noisette,
& émulsion beurre noisette : 26€
-
- Myrtilles sauvages d'Auvergne en textures,
Pain de Gènes à la pâte d'amande, gel de lait d'amande
& glace à l'orgeat : 10€
- Abricots rôtis,
Crèmeux citron – basilic de chez « Chris »,
Croustillant pignon de pin au chocolat blanc,
Crumble au sucre de coco,
& sorbet abricot : 26€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

36,00€

Entrée + Plat + Dessert

41,00€

menu

SMØRREBRØD

Le smørrebrød, prononcez « smeurbreud » est le concept même du sandwich ouvert danois.

– BEEF –

Tartare de bœuf, pistou de roquette, caviar d'aubergines & condiments.

– TUNA –

Thon mayonnaise, œufs durs & salade de pois gourmands.

– BLUE –

Salade de betteraves, panacotta au bleu d'Auvergne, & amandes grillées.

•

– SØDET – (sucré)

Pêche plate confite au sirop de « Tagette ».

DISPONIBLE DU MARDI AU VENDREDI MIDI

2 salés + 1 sucré } 20,00€
+ une salade ou un potage



(Uniquement le Vendredi midi)

Cabillaud en Tempura
& Pommes Allumettes

+Dessert

24€