



Entrées

Œuf de poule mollet en chaud froid de truffe noire	15 €
Abattis de volaille et langoustines rôtis, bouillon corsé	16 €
Pâté en croute, magret, foie gras et figues séchées	17 €

Plats

(accompagnés d'une garniture au choix)

Chou vert farci, sauce porto	25 €
Tronçon de turbot de Galice à la Grenobloise	29 €
La poule au pot	29 €



Plat végétarien :

Lasagnes de légumes gratinées au brebis d'Estive	18 €
--	------

Garnitures

4 €
(hors plat)

Aligot Aveyronnais
Gratin de blettes au vieux Parmesan
Riz pilaf
Légumes au bouillon

Fromages

Selection de fromages affinés (Crèmerie du Gabizos)	12 €
--	------

Desserts

(par Jonathan Vallenari)

Tarte au chocolat, glace au yaourt	10 €
Riz au lait, praliné de graines de courge	9 €
Pavlova aux fruits exotiques	9 €
Bananes Fressinettes flambées au rhum ambré, glace cacahuète (seulement le soir)	11 €

