

## À LA CARTE / AVRIL 2022

### Entrées

- ◆ Pâté en croûte à la pistache et boudin noir de chez Durif, chutney pommes et oignons 10€
- ◆ Filet de maquereau en croute de crevettes, yaourt à la menthe, pomme et gingembre 10€
- ◆ Foie gras mi-cuit cœur d'artichaut, barigoule et gel cardamome, brioche vapeur \* 14€
- ◆ Pain de brochet croustillant, pesto et émulsion à l'ail des ours \* 14€

-----

### Plats

- ◆ Cuisse de pintade fermière, déclinaison de pois chiches, jus au piment doux fumé 19€
- ◆ Filet de merlu, pommes de terre nouvelles, espuma d'oignons caramélisés et oignons nouveaux 19€
- ◆ Filet de bœuf d'Aubrac, beurre aux herbes, câpres et anchois, mille-feuille de pommes de terre croustillant et mousseline de brocolis \* 23€
- ◆ Mignon et ris de veau de Lozère, riz crémeux asperges, sauce aux morilles \* 23€

-----

### Desserts

- ◆ Vacherin pomme granny smith, roquette et yaourt 9€
- ◆ Parfait glacé à la noisette du Piémont, caramel et sauce chocolat \* 10€
- ◆ Tartelette fraise et basilic, touche de chocolat blanc\* 10€
- ◆ Sélection de fromage du Buron et ses accompagnements 11€

\* disponible uniquement le soir et le samedi midi