



Entrées

Raviole de potimarron, citron confit, amandes, beurre noisette à la sauge et condiment citron **13**

Céleri rémoulade, mayonnaise au wasabi, pomme verte, aneth **9**

Terrine de campagne, cochon, foie de volaille épices et pickles **9**

Oeuf mollet butternut et gorgonzola, butternut rôti et cru, ketchup de butternut, crème de gorgonzola **12**

Ceviche de dorade, leche de tigre, agrumes et huile de coriandre **13**

Plats

Magret de canard IGP du Sud-Ouest, choux de Bruxelles au lard fumé, sauce au poivre vert **24**

Cabillaud de ligne rôti, fenouil braisé à l'orange, sauce Maltaise, réduction d'orange et huile Rayu **23**

Patate douce fondante, dahl de lentilles corail, sauce chimichurri, cacahuètes **18**

Faux filet de boeuf "Aubrac" maturé, tombée de champignons grillés, siphon pomme de terre fumées **17€/100 g (2-3 pers)**

Fromages

Assiette de 3 fromages de la "Fromagerie des Plateaux", gelée de coing **9**

Desserts

Tarte citron, glace et praliné noisette **11**

Paris-Brest à la pistache, crème et praliné pistache **12**

L'équipe : Léa, Marie , Othilie, Marie, Ousmane, Valentin et Jean