

MENU TERROIR 24€

ENTREE / PLAT / FROMAGE OU
DESSERT

ENTREE/

Charcuterie de la boucherie GOEURY
LEBRE et terrine de cochon maison

Fricandeau juste saisi, cuir de porc
croustillant et mesclun de salade

Poireaux vinaigrette à ma façon

PLAT/

Saucisse MAISON aligot

Tête de veau traditionnelle,
sauce gribiche

Suprême de volaille d'ALICES,
légumes de saison

DESSERT/

Royal chocolat tonka

Paris les Faux

Tiramisu, pâte à tartiner maison

MENU OUSTAL 31€

ENTREE / PLAT / FROMAGE OU
DESSERT

ENTREE /

Ceviche de cabillaud, passion,
gingembre et vert de cebette

Truite rose de Lozère en gravlax,
houmous de betterave, fraises et
olives noires séchées

Ris de veau en deux façons, espuma
au café, oignons brûlés et jus de
viande

Marbré de foie gras aux fruits secs
Purée de maïs fumée

PLAT/

Poitrine de veau fumée puis confite,
patate douce

Poulpe en cuisson longue puis rôti,
fenouil et betterave

Pièce de bœuf pure AUBRAC

Filet de cannette, embeurrée de choux
pokchoï au poivre de Kampot, jus au
soja dashi

DESSERT/

Royal chocolat tonka

Paris les Faux

Tiramisu, pâte à tartiner maison

VOUS AVEZ LA POSSIBILITE D'INTEGRER DES PIECES DE VIANDE
A PARTAGER DANS VOS MENUS AVEC UN SUPPLEMENT DE 7.00€
PAR PERSONNE

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS