


## FORMULES MIDI

Entrée + Plat : 24,90 €

Plat + Dessert : 24,90 €

(hors côte de boeuf)

## ENTRÉES

**Rösti de pommes de terre et burrata**   
asperges et burrata crémeuse  
10 €

**'Ze' Céleri sexy**  
yaourt grec, citron, noisettes grillées,  
rilette de poisson en tartine croquante  
12 €

**La Terrine de Campagne d'Olivier**  
porc fermier, cornichons, pickles  
10 €


**L'Oeuf mayo 'comme on l'aime'**  
Oeufs parfaitement cuits, mayonnaise,  
Pickles de graines de moutarde,  
radis croquants  
7 €

## PLATS

**Boeuf de 7 heures en recette du jour**  
Mitonné chaque jour avec amour par votre Chef Olivier  
18 €

**Effiloché d'aile de Raie**  
beurre noisette aux câpres, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive  
21 €

**Cuisse de Canard confite en bouillon**  
jeunes carottes et navets nouveaux glacés, salade d'herbes  
19 €

**Comme un vol au vent veggie**   
tombée d'épinards, petits légumes, mini-quenelles,  
sauce onctueuse citronnée  
19 €

**Aubrac en Boulettes ultra gourmandes**  
haché de boeuf Aubrac, frites de polenta aux cornflakes,  
sauce tomate de la mama  
21 €

**Cordon bleu Maison crousti-fondant**  
jambon blanc et fromage fermier, frites maison et hot ketchup du chef  
19 €

**Blanquette de Veau printanière**  
'toute verte', riz au zeste de citron et graines de pavot  
20 €

## Côte de boeuf à partager

1,2 kg de Viande française de Salers  
Frites maison, salade verte, beurre maître d'hôtel  
89 €

## DESSERTS

**Gros chou chantilly**  
chantilly aérienne, sauce chocolat et chouchous  
cacahuètes  
9,50 €

**Une feuille**  
crème mascarpone vanillée, compotée et coulis de fraises,  
basilic  
9,50 €

**Pomme cookie**  
pomme confite, cookie graines, caramel de pomme  
9,50 €

**Brioché citron**  
curd au citron, suprêmes d'oranges, meringue au sumac  
9,50 €

**3 fromages à l'assiette**  
Saint Nectaire, Laguiole, Bleu des Causses  
9,50 €