

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 €