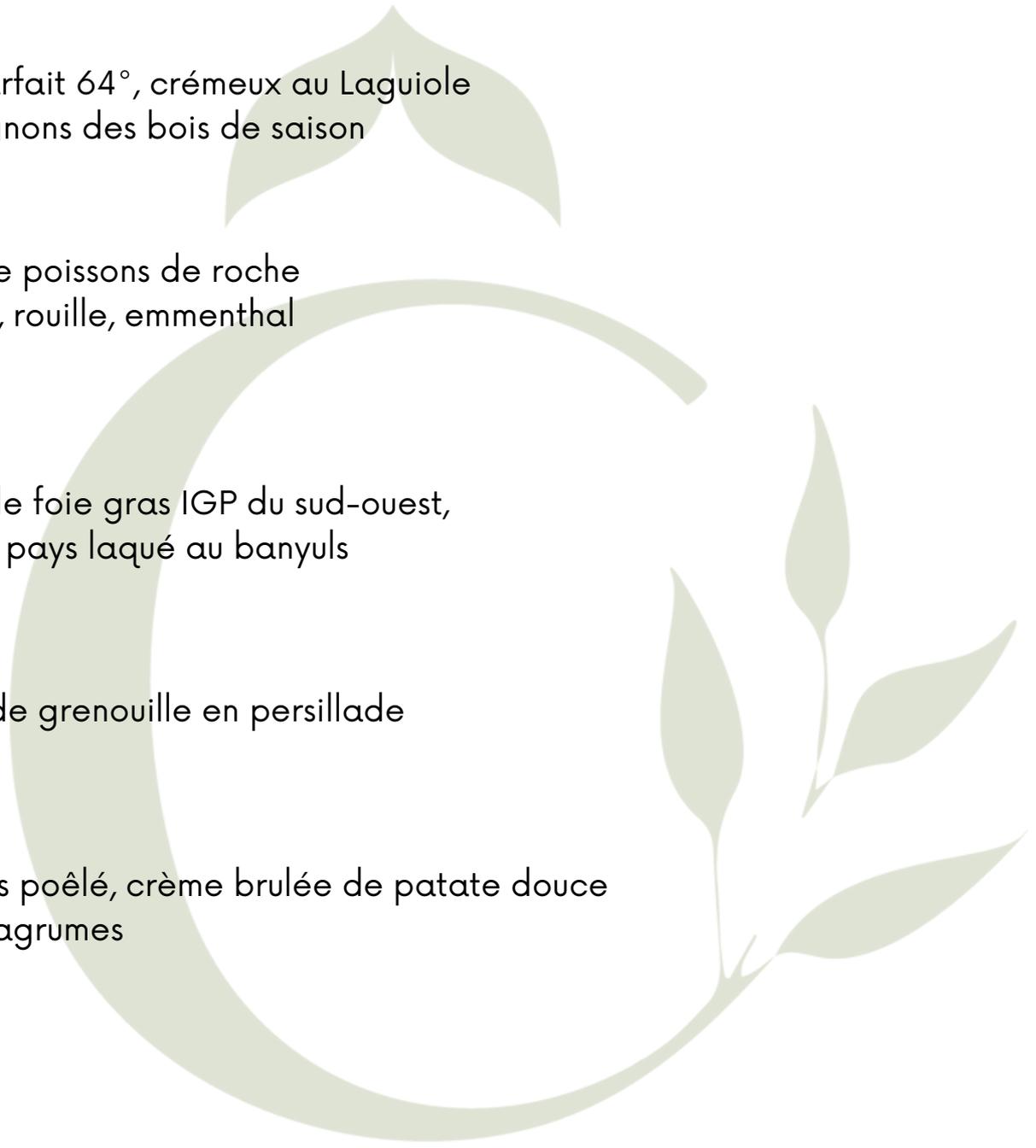


# Entrées



L'œuf parfait 64°, crémeux au Laguiole champignons des bois de saison	16 €
Soupe de poissons de roche croutons, rouille, emmenthal	16 €
Royale de foie gras IGP du sud-ouest, raisin du pays laqué au banyuls	17 €
Cuisses de grenouille en persillade	18 €
Foie gras poêlé, crème brûlée de patate douce gelée d'agrumes	18 €

Nous travaillons des produits frais en circuits courts et locaux, la carte est susceptible d'évoluer, les produits peuvent être en rupture de stock.  
Pour toute allergie, prévenez-nous afin de vous conseiller.  
Prix TTC service compris, boisson non comprise.

## PLATS

Retour de pêche en papillote façon bouillabaisse  
pomme de terre, rouille

26 €

Suprême de canettes aux senteurs d'automne,  
mousseline de butternut, pommes confites, châtaignes

26 €

Grenadin de veau d'Aveyron et du Ségala label rouge,  
champignons de saison, gaufre de pomme de terre

28 €

Foie gras poêlé, crème brûlée de patate douce  
gelée d'agrumes

28 €

Nous travaillons des produits frais en circuits courts et locaux, la carte est susceptible d'évoluer, les produits peuvent être en rupture de stock.  
Pour toute allergie, prévenez-nous afin de vous conseiller.

Prix TTC service compris, boisson non comprise.



Ethic Ocean



## À choisir lors de la prise de commande

Assortiment de trois fromages affinés au lait cru de notre région 12 €

### Ô tour du chocolat

Baklava mille feuille noisettes torréfiées,  
ganache chocolat 72% au baileys (crème de whisky)

12 €

### Ô tour de la pomme

ganache chocolat blanc, jus de pomme granny smith, crème de pomme  
Sablée spéculoos, caramel beurre salée

12 €

### Ô tour du citron

ganache chocolat blanc, yuzu  
Insert au limoncello, crumble au citron

12 €

Nous travaillons des produits frais en circuits courts et locaux, la carte est susceptible d'évoluer, les produits peuvent être en rupture de stock.  
Pour toute allergie, prévenez-nous afin de vous conseiller.

Prix TTC service compris, boisson non comprise.



# MENU ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 40 €

Profitez de l'accord mets & vins sélectionné par notre sommelier, pour découvrir nos vins de la région Occitanie

3 verres 15 €

## ENTRÉES

Royale de foie gras IGP du sud-ouest,  
raisin du pays laqué au banyuls

Soupe de poissons de roche  
croustons, rouille, emmenthal

L'œuf parfait 64°, crémeux au Laguiole  
champignons des bois de saison

## PLATS

Retour de pêche en papillote façon bouillabaisse  
pomme de terre, rouille

Suprême de canettes aux senteurs d'automne,  
mousseline de butternut, pommes confites, châtaignes

Grenadin de veau d'Aveyron et du Ségala label rouge, champignons de saison,  
gaufre de pomme de terre

## DESSERTS

### À choisir lors de la prise de commande

Assortiment de trois fromages affinés au lait cru de notre région

### Ô tour du chocolat

Baklava mille feuille noisettes torréfiées,  
ganache chocolat 72% au baileys (crème de whisky)

### Ô tour de la pomme

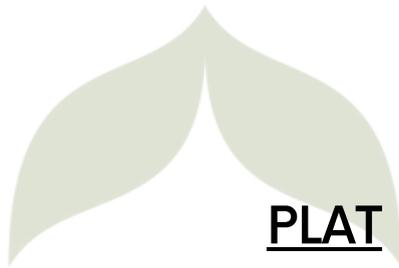
ganache chocolat blanc, jus de pomme granny smith, crème de pomme  
Sablée spéculoos, caramel beurre salée

### Ô tour du citron

ganache chocolat blanc, yuzu  
Insert au limoncello, crumble au citron

# Menu enfant pour les moins de 10 ans 16,00 €

1 sirop



PLAT

Steak de poulet croustillant,  
légumes du jour

ou

Poisson pané (sans arêtes),  
légumes du jour



DESSERT

1 boule de glace

Nous travaillons des produits frais en circuits courts et locaux, la carte est susceptible d'évoluer, les produits peuvent être en rupture de stock.

Pour toute allergie, prévenez-nous afin de vous conseiller.

Un droit de couvert de 10 € vous sera facturé si aucun plat est consommé sur place et au minimum 1 plat.

Prix TTC service compris, boisson non comprise.

