

A GRIGNOTER

Avant de commencer
Seul ou à partager

Jambon de vieille truie Arrosagaray	70g	9
Petits sandwichs poitrine de cochon laquée truite fumée	2 pièces	10
Huîtres préparées échalotes pickles crème aigre vinaigre de Mauzac	2 pièces	9,50
Croq'foie gras	2 pièces	7

VOTRE SELECTION DE CROQUETTES

À la pièce

1,50

L'incontournable, pieds de cochon condiment moutarde

Poulet aioli negro

De mon ami Fausto Tapioca tome de Rodez "ketchup" piquant

MENU DU DÉJEUNER 19

Servi du mardi 23/11 au vendredi 27/11 midi

Entrée Plat | Plat Dessert 16

Tartare de betterave graines et céréales	6
Choux farci jus de viande	14
Comme un Paris-Brest butternut noisettes	5

Suggestion du déjeuner 21

A LA CARTE

NOS PRÉPARATIONS EN PETIT PLAT

En entrée pour commencer ou pour tout un repas
Seul ou à partager

Tête de veau cuite sur la plaque sauce gribiche paille de pomme de terre	13
Poireaux cuits sur la braise truite fumée crème fermière vinaigre de Mauzac	9,50
Salade d'endives vinaigrette betteraves carmines croutons de chèvre chaud du Pic miel d'ici	9
Bouillon de poissons de roches moules de bouchot Safran rouille pain grillé	11
Noix de St-Jacques cuite à la plancha potimarron espuma châtaigne	15
Artichauts confits anchois OO vieille truie râpée de Rodez	14

UN PEU PLUS

Pour accompagner vos plats et petits plats

Salade & jeunes pousses Frites au couteau	4
---	---

PLATS

Carré de veau du Tarn grillé à partager frites au couteau espuma béarnaise salades & jeunes pousses	8€/100gr
Merlan comme un fish & chips jeunes pousses sauce tartare	19
Cochon de lait cuit au four à braise aligot potimarron	21

Suggestion du moment

FROMAGES 11

Sélectionnés par Sandrine & Arnaud
Fromagerie Saint-Pierre

DESSERTS

Glaces et sorbets maison Vanille Sauge Potimarron	7
Parfum de riz au lait crème glacée caramel beurre salé	8,50
Baba mauzac rose crème fouettée mascarpone agrumes	10,50
Notre Mont Blanc d'automne 2021	11
Ganache légère chocolat praliné & streusel noisettes glace chocolat huile d'olive	9,50

MENU DU MOMENT 34

Servi du mardi au samedi midi et soir

Entrée Plat | Plat Dessert 29

Tartare de bar avocat bourrache feuilles d'huîtres	11
Veau de pays darphin tome de brebis poitrine fumée	21
Tartelette Bourdaloue poire brulée sorbet gratte-cul	8

EN ACCORD AVEC VOTRE MENU 12

Notre Apéritif et 2 verres de vins

MENU DU DINER 46

Menu préparé suivant l'inspiration du jour sous la forme d'un grignotage, une entrée, un plat et un dessert.

EN ACCORD AVEC VOTRE MENU 18

Coupe de bulles de Gaillac et 2 verres de vins

MENU ENFANT 12

Jus de fruits Millat | Plat du moment | Coupe chocolat glace vanille chantilly