

+ La Carte

Entrées

Foie Gras de Canard

Chutney d'Oignons Rouges, Coings
et Ratafia de Marcillac, Mesclun (19€)

Saumon d'Ecosse

« Label Rouge », Fumé par nos soins,
Marinade d'Agrumes, Mesclun (19 €)

Clafoutis du Carladez

Boudin Blanc aux Cèpes, Courge Butternut,
Tome fraîche d'Aveyron, Huile de Persil (14 €)

Accra de Morue

Salade fraîcheur (14 €)

Agneau de l'Aveyron

Kefta aux épices douces Orientales, Taboulé (14 €)

Plats

Bœuf d'Aveyron en Effeillé

Pommes de Terre Fondantes, jus Ratafia,
Mousse Raifort (19 €)

Porc du Carladez

Poitrine Confite au Miel et aux 5 épices,
Pommes de terre façon Sarladaise,
Chutney de Chou Rouge (19 €)

Dos de Cabillaud

« Braisé » dans sa Sauce Crustacée,
Julienne de Légumes, Riz Pilaf (19 €)

Mets et Vins

- 25 € -

- Trois verres de vin et une coupe de
champagne -

A la Carte

Service compris – Prix net

Liste des allergènes contenus dans les plats
disponible sur demande

Fromage et Gourmandises

Fromage Assiette de nos régions (6€)

Chocolat Praliné

Cœur Caramel au beurre Salé, Cacahuètes
caramélisées, Glace Vanille (12€)

Ananas et Coco

Entremet façon Piña Colada, Ananas rôti, émulsion
Piña Colada, Sorbet Noix de Coco (12€)

Pain Perdu

Banane, Spéculos, Glace Vanille (12€)

Panna Cotta Exotique

Ananas, Passion, Mangue (12€)

Gâteau Mangue Passion

Mousse Passion, Glace Chocolat Grand Marnier
(12€)

Le Terroir - 36 € -

Au Choix Dans La Carte

- Une Entrée
- Un Plat
- Un Fromage
- Gourmandise

32 € sans l'assiette de fromages

Enfant (-12 ans) - 15 € -

... - Une entrée, un plat et un dessert
Selon les idées du chef et les
goûts de l'enfant

Porc de la Charcuterie du Carladez 12600 Mur de
Barrez

Bœuf d'origine Française de la Boucherie Prat
(centre du village)

Les poissons sont sauvages issus de Pêche Zone
Atlantique Nord Est

Les légumes sont frais (Primeur d'Entraygues sur
Truyère)

Tous nos plats sont élaborés sur place