**LA CARTE ET LES MENUS SIGNATURES
JULIEN, MAXIME, LUCAS**

POUR COMMENCER

Ravioles de Joue de Bœuf	19€
Braisées. Légumes de saison croquants et son bouillon truffé. <i>Beef cheek raviole, daily picked seasonal vegetables in a truffle broth.</i>	
Burrata Di Bufala	14€
Et Tomates du Domaine. Basilic frais. <i>Mozzarella Di Bufala, tomatoes fresh basil and olive oil, from our Estate.</i>	
Foie Gras	21€
Cuit au torchon. Cœur de rhubarbe et chips de pain dentelle. <i>Foie gras au torchon, rhubarb heart and bread grits.</i>	
Tarte Fine	18€
Au citron confit. Saint Pierre nacré et sa crème d'olive noire. <i>Candied Lemon tart, pearlescent. John Dory fish with black olive cream.</i>	

POUR CONTINUER

La Lotte	27€
Pochée façon bourride. Palet de pomme de terre safrané et carottes glacées. <i>Poached Monkfish, saffron potatoes pellets and glazed carrots.</i>	
Bœuf d'Aubrac	29€
Filet grillé. Ecrasé de pomme de terre, échalotes confites et réduction de vin rouge. <i>Grilled filet of Aubrac beef, potatoes mash, confit shallots and red wine sauce.</i>	
Le Cochon	21€
Poitrine confite 48 heures. Caviar d'aubergines et tomates rôties. <i>48 hours low temperature baked and braised pork belly, eggplant caviar, baked tomato.</i>	
La Côte de Bœuf de l'Aubrac façon New-York Steakhouse - A partager -	79€
<i>Sur billot de chêne, maturée, tendre à cœur, avec ses légumes du jardin. Aubrac T Bone , on oak boarded, matured with fresh garden vegetables. To Share !</i>	

NOS FROMAGES

Notre sélection de fromages affinés 12€

POUR TERMINER

Le cube fromage blanc fruits rouges 12€
Cottage cheese and blueberry in a Cube.

Le Parfait Chocolat 14€
The Chocolate and Meringue treat .

Le Mojito glacé. 8€
Frozen mojito delight.

LE MENU DU MARCHÉ **(RENOUVELÉ CHAQUE SEMAINE)**

Entrée

Tataki de saumon, betterave en déclinaison, crémeux de céleri rave au gingembre et émulsion fenouil.

Plat

Suprême de volaille en croûte d'herbe, purée de patates douces et jus réduits.

Dessert

Mousse de fromage blanc vanillé façon Stracciatella, cerises rôties et crumble aux amandes.

Menu entrée et plat ou plat et dessert 25 €

Menu entrée plat et dessert 28€

LE MENU CONFIANCE

Menu unique pour l'ensemble de la table, disponible jusqu'à 21h.

Unique and blinded 5 courses meal for all the table, ordered until 9PM .

Le Chef vous propose :

La découverte de sa carte de saison en cinq temps

64€

LES FORFAITS VINS

La sélection de notre sommelier en accord avec vos mets.

Domaine Paul Mas wine pairing.

2 Verres	7€
3 Verres	10€
4 Verres	14€
5 Verres	17€