

Menu entrée + plat OU plat + dessert 29 €

Menu entrée + plat + dessert 35 €

A choisir dans les plats marqués d'une *

Ou faites votre choix à la carte

Pour commencer :

- *Le mille feuilles de tartare de Bœuf d'Aubrac (100g) coupé au couteau et préparé par nos soins.* 14 €
- *Le fondant de brebis de « la fromagerie des Causses et d'Auvergne » rôti au miel de « L'arc en miel « AB », et romarin.*
A partager.... ou pas !! 15 €
- *Le tataki de thon : Condiments thai et mayonnaise wasabi.* 15 €
- *Assiette de charcuterie de la « Fermière de Sylvanes » : saucisse à l'huile, saucisson, jambon de pays, pâté de campagne et condiments.* 16 €
- *L'entrée du jour : Consulter l'ardoise. (servi uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés).* 9 €
- *La salade terre rivière : Salade, saumon gravlax, fromage de brebis mariné de « Gabriel Coulet ».* 13 € *
- *L'œuf parfait « Fermier », coulis de petits pois, tuile et espuma de Rodez.* 12 € *
- *Tartelette Aveyronnaise : Salade mélangée, jambon de pays, mousse de Roquefort « Vieux Berger », légumes croquants et noix.* 13 € *

Pour continuer :

- *La salade repas Pont Neuf : Salade, pommes de terre tièdes, magret de canard fumé, œuf poché et légumes croquants* 16 €
- *La poêlée de ris d'agneau Français et pommes de terre grenailles en persillade.* 25 €
- *Le fondant de brebis de « la fromagerie des Causses et d'Auvergne » rôti au miel de « L'arc en miel « AB », et romarin.
Pommes de terre grenailles, Jambon de Pays de « la Fermière de Sylvanes » et bouquet de salade.* 19 €
- *Notre suggestion.* Tarif selon proposition
- *Le Risotto de légumes « AB » du Jardin d'Etienne.* 15 €
- *Le mille feuilles de tartare de Bœuf d'Aubrac (200g) coupé au couteau et préparé par nos soins, pommes de terre grenailles.* 24 €
- *Plat du jour* Consulter l'ardoise. (servi uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés). 12 €
- *Le magret de canard laqué d'épices, purée de carottes au cumin, petits légumes.* 25 €
- *La souris d'agneau Française croustillante, réduction de jus d'agneau et pommes grenailles.* 23 € *
- *Le poisson du moment espuma de vitelottes, beurre blanc, betteraves et légumes croquants.* 22 € *
- *Le faux filet d'Aubrac, petits légumes et aligot OU pommes de terres grenailles, sauce Roquefort « le Vieux Berger ».* 23 € *

Nos plats tous accompagnés d'une garniture de saison.

Supplément Aligot : 4 €

PRIX TTC ET SERVICE COMPRIS

Pour finir :

- *Mille feuilles du moment.* 8 €

- *Fromages affinés : Sélection de fromages Aveyronnais au lait cru et Roquefort de trois caves.* 8,50 €
- *Le café gourmand : Déclinaison de desserts et son café.* 9 €
- *Le dessert du jour : Consulter l'ardoise.*
(servi uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés). 5,50 €
- *La Pavlova déstructurée : aux fruits d'été.* 7,50 €*
- *Pêche cuite à basse température : sirop Soho et roses caviar de lychees.* 7 € *
- *La flaune revisitée.* 7,50 € *

Nos digestifs locaux :

- *Liqueur artisanale de Menthe (Pont de Salars 12)(5 cl)* 7 €
- *Whisky d'Aubrac Le Twelve (Laguiolle 12)(4 cl)* 14,00 €

Nos digestifs :

- *Get 27, Get 31, Bailey's (5 cl)* 6,50 €
- *Calvados, Cognac, Bas Armagnac (4 cl)* 6,00 €
- *Whisky Jameson (4 cl)* 7,50 €
- *Whisky supérieur (4 cl)* 10,00 €
- *Rhum (4 cl)* 8,00 €

Le menu du jour : (servi le midi du lundi au vendredi hors jours fériés)

Entrée, plat et dessert Consulter l'ardoise.

16,90 €

Pour vos enfants de moins de 12 ans :

10,00 €

*Saucisse, pommes de terre grenailles OU Aligot
Possibilité de poisson selon arrivage
Boule de glace.*

*Toute notre carte est élaborée par notre Chef Jeffrey Menit
et son équipe de cuisine.*

Les préparations sont faites à la minute, avec des produits frais et de saison.

Certaines peuvent donc demander un peu de temps.

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande

PRIX TTC ET SERVICE COMPRIS

Mise à jour 20-06-2024