



## Menu du Jour :

Selon le Marché & l'Humeur du Chef ! Nous vous proposons des plats qui sont annoncés « à la Voix ». (Du Mardi au Vendredi au déjeuner uniquement)

**22€:** Entrée+Plat ou Plat+Dessert // **24€:** Entrée+Plat+Dessert

## To Share :

- Pan con tomate, focaccia au romarin snackée et imbibée, copeaux de jambon ibérique Cebo de Campo & Pickles: 12€ (2pers)

## Entrées :

- Raviole ouverte, sardine grillée au lard di Colonnata, caviar d'aubergine & émulsion au parmesan. 16€
- Poireaux confits et rôtis, riz d'agneaux de Lozère snackés, crumble de noisette & sauce Chimichurri. 16€
- « Vitello tonnato », longe de veau de Lozère confite à basse température, ventrêche de thon, moutarde, anchois, câpres, roquette & pickles. 18€

## Plats :

- Ballotine de cuisses de poulet fermier « volailles d'Alice » à la noisette, crumble d'olive, gnocchis & jus de volaille. 26€
- Encornets confits à basse température et Pulled Pork infusé au foin, riz safrané façon paëlla & jus de cochon. 27€
- Truite des monts d'Aubrac confite, textures de courgettes, huile de verveine, & émulsion thym-citron. 26€
- Pêche du jour selon arrivage. 28€ (supp. menu: 3€)

## Nos Fromages Fermiers... :

- Sélection de fromages du moment : 14€

## Douceurs :

- Tuile dentelle de cacao, crémeux au whisky tourbé « Monkey Shoulder », ganache chocolat Ébène 72% de la maison « Weiss », grué caramélisé, & glace à l'orge malté. 12€
- Biscuit Mirliton au citron, chantilly amande amère, cerises pochées, & sorbet gingembre-estragon. 12€
- Tarte Tropézienne, brioche moelleuse punchée au sirop infusé à la fleur d'oranger, Mousseline à la vanille & crème glacée à la noisette. 12€

- **Menu Dîner: entrée, plat, douceur, 41€ // Menu Dîner Végétarien: 36€**
- Accord mets et vins, 3 séquences en 8cl à **21€**, ou avec une bulle en apéritif à **30€**

**- Menu les yeux fermés 4 instants: 62€**

- Accord mets et vins, 4 séquences en 6cl à **21€**, ou avec une bulle en apéritif à **30€**

Pour les Menus, la commande des desserts s'effectue en début de service.

Prix euros nets TTC / Toutes nos viandes sont d'origine Française