

## Carte restaurant – Lundi 27 janvier 2020

### Entrées

Panacotta de chou-fleur, disque de pressé de Bœuf Fleur d'Aubrac et copeaux de laguiole

Tartare de truite, concombre, grenade et pomme Granny Smith sur sablé noisette

Trio de légumes glacés : betterave blanche, panais et carotte, crémeux de pois cassés et mendiant de fruits secs

Entrée du jour : Velouté de potiron, éclats de champignons et graines de courge

### Plats

Longe de veau d'Aveyron, caillette Cévenole aux herbes et purée de patate douce

Filet de bar rôti sur la peau, beurre vin blanc, lasagnes de champignons gratinées à la Tomme, et pousses d'épinard

Risotto de quinoa aux haricots rouges et coco, duo de légumes crus et cuits et son bouillon

Plat du jour : Véritable cordon bleu de volaille de région, Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives, Crème de piment d'Espelette

### Desserts

Assiette de fromages bio d'Occitanie et son confit d'olives

Tarte poire et caramel fleur de sel : crémeux poire, ganache caramel fleur de sel montée

Eclair en trilogie : choux au café et sa crème anglaise au chocolat

Douceur de marrons crémeux et pralines roses

Macaron sous sa coque au citron : sablé aux agrumes et crémeux citrons

## Carte restaurant – Mardi 28 janvier 2020

### Entrées

Panacotta de chou-fleur, disque de pressé de Bœuf Fleur d'Aubrac et copeaux de laguiole

Tartare de truite, concombre, grenade et pomme Granny Smith sur sablé noisette

Trio de légumes glacés : betterave blanche, panais et carotte, crémeux de pois cassés et mendiant de fruits secs

Entrée du jour : Capuccino de chou-fleur, mascarpone au sel de cèpes, et sacristain aux noix

### Plats

Longe de veau d'Aveyron, caillette Cévenole aux herbes et purée de patate douce

Filet de bar rôti sur la peau, beurre vin blanc, lasagnes de champignons gratinées à la Tomme, et pousses d'épinard

Risotto de quinoa aux haricots rouges et coco, duo de légumes crus et cuits et son bouillon

Plat du jour : Daurade farcie aux blettes et noisettes, risotto de pomme de terre

### Desserts

Assiette de fromages bio d'Occitanie et son confit d'olives

Tarte poire et caramel fleur de sel : crémeux poire, ganache caramel fleur de sel montée

Eclair en trilogie : choux au café et sa crème anglaise au chocolat

Douceur de marrons crémeux et pralines roses

Macaron sous sa coque au citron : sablé aux agrumes et crémeux citrons

## Carte restaurant – Mercredi 29 janvier 2020

### Entrées

Panacotta de chou-fleur, disque de pressé de Bœuf Fleur d'Aubrac et copeaux de laguiole

Tartare de truite, concombre, grenade et pomme Granny Smith sur sablé noisette

Trio de légumes glacés : betterave blanche, panais et carotte, crémeux de pois cassés et mendiant de fruits secs

Entrée du jour : Velouté de champignons des près et des bois, espuma de brousse, petits croutons et noisettes torréfiées

### Plats

Longe de veau d'Aveyron, caillette Cévenole aux herbes et purée de patate douce

Filet de bar rôti sur la peau, beurre vin blanc, lasagne de champignons gratiné à la Tomme, et pousses d'épinard

Risotto de quinoa aux haricots rouges et coco, duo de légumes crus et cuits et son bouillon

Plat du jour : Filet mignon de porc au miel et poivre, navets confits et ses fanes en pesto

### Desserts

Assiette de fromages bio d'Occitanie et son confit d'olives

Tarte poire et caramel fleur de sel : crémeux poire, ganache caramel fleur de sel montée

Eclair en trilogie : chou au café et sa crème anglaise au chocolat

Douceur de marrons crémeux et pralines roses

Macaron sous sa coque au citron : sablé aux agrumes et crémeux citrons