



Menu à 34 Euros

Quelques gourmandises pour l'apéritif

***Foie Gras mi-cuit au torchon, chutney betterave granny,
brioche aux graines bio***

***Filet de veau de l'Aveyron et du Ségala, tagliatelles de
légumes au parfum de gingembre,
millefeuille de pomme de terre et potiron***

Ou

***Daurade en filet, artichaut au parfum de safran et cannelloni
de poireaux et moules, bouillon d'algues bio***

***Cœur chocolat et fruits rouges, pointes meringues à la graine
de fenouil***

Câlins sucrés pour la fin de repas