

Avril
2026

MENU

Mardi au Dimanche

Du
31 Mars au
03 Mai

ENTRÉES

Tombée de poireaux et crumble avoine farine de châtaigne,
chèvre frais, navets nouveaux marinés aux agrumes, compotée
d'échalotes, siphon crème de verts de poireaux, poivre noir
et poudre d'oignons
(lait pasteurisé, oeuf, fruits à coque)



Oeuf poché, crème montée à la sauge et champignons sautés à l'ail,
petit pois croquants, cresson frais, copeaux de champignons
et sésame blond
(oeuf, sésame, lait pasteurisé)



Brochette de boeuf porc citronnelle et wok de légumes de saison,
quinoa frais oignons rouges et herbes fraîches, mayonnaise ail
des ours, ketchup de betteraves, feuilles de riz soufflé
et cacahuètes torréfiées
(lait pasteurisé, arachide, moutarde, oeuf, gluten, miel, soja, poisson)

**Ballotine panée de dorade sébaste farce fine menthe et écrasé
de pommes de terre au poivre noir,**
pois gourmands, sauce vin blanc échalote et moutarde, huile d'herbes,
noisettes concassées et radis roses
(poisson, lait pasteurisé, oeuf, gluten, moutarde , sulfites, céleri, fruits à coque)

Tagliatelles fraîches maison, crème d'asperges vertes et ciboulette,
têtes d'asperges vertes snackées, épinards sautés à l'ail, pomelo,
tuiles de Vieux-Rodez, noix concassées et zestes de citron jaune
(lait, oeuf, gluten, fruits à coque)



Assiette de fromages,
sélection de 3 fromages de saison, issus de la Fromagerie B.O.F,
en lien direct avec des fromagers de notre région
(lait)



Cake citron pavot, siphon vanille et curd agrumes,
tuile de chocolat blanc thym citron, nougatine aux amandes
et jeunes pousses
(lait pasteurisé, oeuf, gluten, fruits à coque)



Crème caramel au lait d'avoine et caramel fleur de sel,
crème montée à la tonka, sarrasin soufflé, julienne de Granny Smith
et tuile caramel
(fruits à coque)



PLATS

FROMAGE

DESSERTS

RESTAURANT
12H - 14H 19H30 - 21H45

*TTC SERVICE COMPRIS
**HORS JOURS FÉRIÉS

PRIX*		RÉGIME ALIMENTAIRE	L'entièrereté de notre carte de restauration est cuisinée à partir de produits frais, locaux et de saison, et est renouvelée chaque mois. Chaque appellation de plats est accompagnée des allergènes présents, et toutes nos viandes sont d'origine française.
À LA CARTE			
entrée	10 euros	végétarien	
plat.....	18 euros	sans lactose	
assiette fromages.....	9 euros		
dessert.....	9 euros		
FORMULES LES MIDIS EN SEMAINE**			
entrée-plat	25 euros	sans gluten	
plat-dessert.....	25 euros		
entrée-plat-dessert..	29 euros		

Mois
Avril

CARTE

coffee shop - afterwork

Du
31 Mars au
03 Mai

Nos pâtisseries sont à savourer exclusivement lors du service Coffee Shop l'après-midi
(hors service du midi et du soir)

Cookie chocolat-noisette,
ganache au chocolat noir, noisettes torréfiées,
pépites de chocolat
(gluten, œuf, lait pasteurisé, fruits à coque)



Cookie praline rose et matcha,
chantilly vanille et éclats de praline rose
(œuf, lait pasteurisé, gluten, fruits à coque)



Cookie deux chocolats,
ganache chocolat blanc et pépites chocolat blanc
et noir
(œuf, lait pasteurisé, gluten, fruits à coque)



Brownie au chocolat et aux cacahuètes,
ganache au caramel, caramel beurre salé, copeaux de
chocolat et cacahuètes
(œuf, lait pasteurisé, gluten, arachides)



Financier végétal aux agrumes,
coulis d'agrumes, chantilly végétale citron,
amandes effilées et pétales de rose
(gluten, œuf, fruits à coque)



Assiette de fromages,
sélection de 3 fromages de saison, issus de la
Fromagerie B.O.F, en lien direct avec des fromagers
de notre région et accompagnés du pain singulier
de la Boulangerie Bonomia
(lait)



Cake poireaux et Fourme d'Ambert,
crème montée à la ciboulette, coulis de poire
et noix torréfiées
(gluten, œuf, lait pasteurisé, fruits à coque)



*TTC SERVICE COMPRIS

PRIX*		RÉGIME ALIMENTAIRE	Chaque appellation de plats est accompagnée des allergènes présents, et toutes nos viandes sont d'origine française.
cookie.....	3,80 euros	végétarien	
gâteau.....	5,50 euros	sans lactose	
fromages.....	9 euros	sans gluten	