

# Menu à 29 euros

Crème brûlée au lard et paleron en salade sur ses légumes de saison

ou

Poulpes sur son lit d'algues wakamé et coulis de petits-pois



Hamburger aveyronnais

(tome de vieux Rodez, poitrine de porc rôtie, oignons rouges, mesclun)

ou

Crevettes sautées à l'ail et curry sur son coulis d'asperges

ou

Ribs de porc sauce thym/miel/gingembre, pommes sautées et champignons

ou

Entrecôte de bœuf (300 gr) sauce roquefort ou poivre (Suppl + 6 €)

ou

Hamburger au saumon

(saumon grillé, houmous de fèves, Comté, sauce yaourt/citron))



Assiette de fromage de chez Xavier (Suppl 7 €)



Le délice

(crèmeux citron/rhubarbe/fraise, meringue, crumble pain d'épices)

ou

Le trio

(crème brûlée à la vanille, tartelette pomme strudel, panna cotta à la fraise)

ou

Profiteroles de macarons

Nous vous proposons un menu à 26 € avec : entrée + plat ou plat + dessert