



«MENU DU MOMENT»



LA TABLE D'OLT

PRESSE DE RIS DE VEAU CREME AUX HERBES

MARBRE DE FOIE GRAS « TABLE D'OLT »

FLAMBEE DE GAMBAS, ECREVISSES JUS DE CRUSTACES

CUISSES DE GRENOUILLES AIL ET TOMATES

FILET DE BAR REDUCTION ECHALOTES ET MARCILLAC

CARRE D AGNEAU JUS THYM

PAVE DE VEAU D AVEYRON AU LAGUIOLE

« MITONNE DE L'ETE » COQUELET CITRON

PIECE DE BŒUF D'AUBRAC « RUMSTEACK » CUISSON A VOTRE GOUT,

CHOUX « SAINT HONORE » FRAISES FRAMBOISES

CREME « PRISE » AUX FRUITS D'ETE SORBET CERISES ET CHOCOLAT

MERINGUE GLACEE AUX MYRTILLES

DECLINAISON PALE SABLE AU CAMEL



DEJEUNER, DINER SANS SURPRISE 41 €

(Entrée, plat chaud, dessert, boissons)

36 € Menu 3 Plats

(Entrée, plat chaud, dessert, hors boisson)

31 € Menu 2 plats

(Entrée plat chaud ou plat chaud dessert, hors boisson)

24 € Plat chaud aux choix (hors boisson)

6 € Assiette de fromages