

Menu Déjeuner

Du lundi au samedi de 12h à 14h

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 39€

Entrées

Voile de betterave, crème de chèvre, sablé Reggiano, roquette grillée et pignons torréfiés (v)

Ceviche de daurade sébaste de méditerranée au lait de coco, rafraîchi au pamplemousse, coriandre fraîche et croûtons aillés

Plats

Suprême de volaille, vinaigrette chuade au citron et son flan de carotte, persil du potager

Pasta du moment (option végétarienne possible)

Dos de cabillaud à la sauge et son consommé, légumes de saison et flan courgette combawa

Fromages (supplément de 12€)

Sélection de fromages affinés, variant selon l'arrivage :

Vieux Rodez, chèvre frais, Tomme, Laguiole et autres spécialités régionales (v)

Desserts

Le quatuor des délices, servi avec un café ou un thé au choix (v)

Tartelette Pamplemousse et bergamotte (v)

Crème brûlée à la fleur de sureau, sorbet menthe et fleur d'oranger(v)

(v) végétarien (vg) vegan (sg) sans gluten

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais, locaux et soumis à saisonnalité.
Certains produits peuvent être changés en fonction de l'approvisionnement des fournisseurs locaux ou de la production de notre potager.
En cas d'allergies, des plats alternatifs seront proposés, sur demande préalable. Prix TTC.

Menu

Du lundi au dimanche de 19h à 21h45 et le dimanche de 12h à 14h

ENTRÉE + PLAT + DESSERT | 52€

ACCORD METS ET VINS | 25€

Entrées | 18€

Gravlax d'espadon de Méditerranée, leche de tigre, coco, coriandre et condiment betterave

Velouté topinambour du potager, huile roquette croûtons de focaccia (v)

Œuf cocotte, crème Manchego à la truffe, croustillant de serrano et tuile de pain aux graines

Foie gras mi-cuit au vin du château, brioche perdue salée, chutney d'oignons rouges et crème de cassis

Plats | 29€

Sorghotto, dés d'halloumi aux légumes du potager (v) (vg)

Carré d'agneau d'Occitanie en croûte d'herbes, tatin aux légumes du potager et jus verveine

Suprême de pintade contisé à la sauge, pressé de pomme Anna, crémeux de céleri et jus corsé foie gras
(Supplément Rossini possible 7€)

Dos de cabillaud rôti au vin blanc du château en croûte de spianata,
douceur de patates douces, beurre blanc citron rôti et fumé, sucrose braisée du potager

Fromages (supplément de 12€)

Sélection de fromages affinés, variant selon l'arrivée :
Vieux Rodez, chèvre frais, Tomme, Laguiole et autres spécialités régionales (v)

Desserts | 15€

Quinoa soufflé, compotée de rhubarbe rose, nuage végétal (v) (vg)

Extra bitter 70%, cœur café et sa tuile au gruë de cacao (v)

Mille-feuilles caramélisé à la pomme, glace vanille maison (v)

Tartelette citron, praliné croustillant, gel yuzu (v)

(v) végétarien (vg) vegan (sg) sans gluten

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais, locaux et soumis à saisonnalité.

Certains produits peuvent être changés en fonction de l'approvisionnement des fournisseurs locaux ou de la production de notre potager.

En cas d'allergies, des plats alternatifs seront proposés sur demande préalable. Prix TTC.

Lunch Menu

Monday to Saturday from 12:00pm to 2:00pm

STARTER + MAIN + DESSERT | €39

Starters

Beetroot veil, goat's cheese cream, Parmigiano shortbread, grilled rocket and toasted pine nuts (v)

Mediterranean red seabream ceviche with coconut milk, refreshed with grapefruit, fresh coriander and garlic croutons

Mains

Chicken supreme with warm lemon vinaigrette, carrot flan and garden parsley

Pasta of the moment (vegetarian option available)

Cod loin with sage and its consommé, seasonal vegetables and courgette-combava flan

Cheese (supplementary €12)

Selection of matured cheese, subject to availability:

Vieux Rodez, fresh goat cheese, tomme, Laguiole & other regional specialties (v)

Desserts

A quartet of delights, served with coffee or tea of your choice

Grapefruit and bergamot tartlet (v, vg)

Elderflower crème brûlée, mint and orange blossom sorbet

(v) vegetarian (vg) vegan (gf) gluten free

All dishes are homemade using fresh, local seasonal produce.

Some ingredients may be replaced due on availability from our vegetable garden or local suppliers.

For guests suffering from allergies alternative dishes are available with prior notice, please ask your server. Prices include VAT.

EST.



1886

Menu

Monday to Sunday from 7:00pm to 9:45pm and Sunday from 12:00pm to 2:00pm

STARTER + MAIN + DESSERT | €52

WINE PAIRING | €25

Starters | €18

Swordfish gravlax, tiger's milk, coconut, coriander & beetroot relish

Sunchoke velouté, rocket oil, focaccia croutons (v) (vg)

Baked egg, truffled Manchego cream, crisp Serrano ham, seeded bread tuile

half cooked Foie gras with Serjac wine, savoury brioche French toast, red onion chutney, blackcurrant cream

Mains | €29

Sorghum sorghotto, diced halloumi, garden vegetables (v) (vg)

Herb-cruste rack of lamb, garden vegetable tatin, verbena jus

Supreme of guinea fowl with sage, pressed Anna potatoes, creamy celeriac, rich foie gras jus
(Rossini-style €7)

Roasted cod loin, château white wine & spianata crust, sweet potato purée,
roasted & smoked lemon beurre blanc, braised garden sucrose lettuce

Cheese (supplementary €12)

Selection of mature cheeses, subject to availability:

Vieux Rodez, fresh goat cheese, tomme, Laguiole & other regional specialties (v)

Desserts | €15

Puffed quinoa, pink rhubarb compote, plant-based foam (v) (vg)

70% extra-dark chocolate, coffee heart, cocoa nib tuile (v)

Caramelised apple mille-feuille, homemade vanilla ice cream (v)

Lemon tartlet, crunchy praline, yuzu gel (v)

(v) vegetarian (vg) vegan (gf) gluten free

All dishes are homemade using fresh, local seasonal produce.

Some ingredients may be replaced due on availability from our vegetable garden or local suppliers.

For guests suffering from allergies alternative dishes are available with prior notice, please ask your server. Prices include VAT.