

## Dessert

---



**Le Fromage Frais et affiné du Berger Aveyronnais**



**Les Pousses de menthe en sorbet, moelleux au chocolat Cru Tainori pur dominicain**

## Starter

---



**L'Angelique en coulis : foie gras de canard poêlé, caramel balsamique**



**La Fleur de Sureau autour d'une truite Fario basse température, peau croustillante**



**Herbes Sauvage : la tome fraîche de Laguiole en fines ravioles et crème de giroles**

## Main Course

---



**Le Romarin en jus, : pavé de veau fermier élevé sous la mère**



**Le Thym serpolet en jus : agneau Allaiton d'Aveyron, jardin potager**