

Menu «Batelier»

*Rillettes de canard au foie gras mi-cuit*

*Estofinado*

*Assiette de fromages*

*Macaron de l'Olt*

*Eau de source, Vin*

*Café et cookies noix chocolat*

Menu «Pêcheur»

*Choux farcis à la crème d'ail*

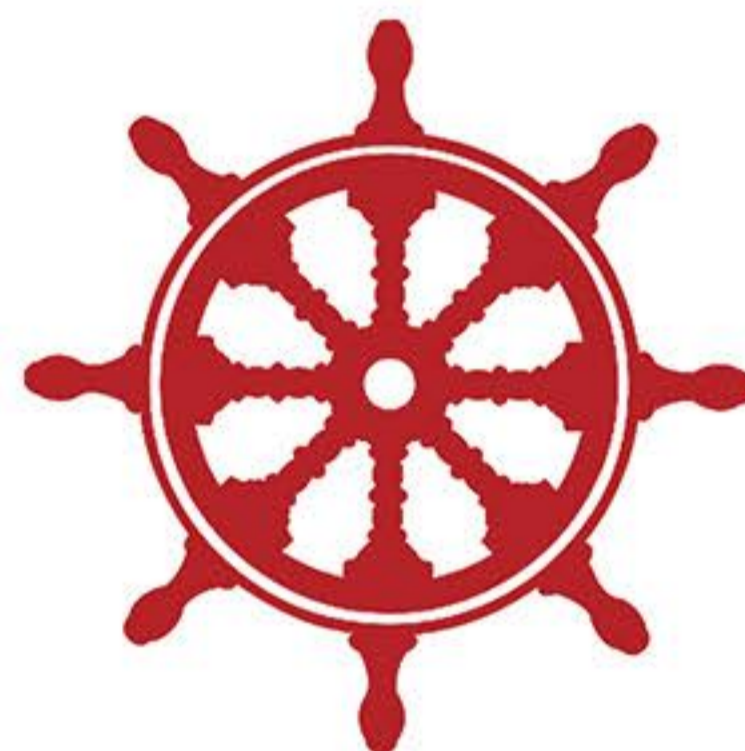
*Pavé de Saumon*

*et sa tartelette de légumes de saison*

*Verrine fraîcheur*

*Eau de source, Vin*

*Café et cookies noix chocolat*



Menu «Aveyronnais»

*Accra d'Estofinado*

*Pièce de bœuf  
et sa réduction des coteaux du Lot*

*Tourte de terroir*

*Délices du noyer*

*Eau de source, Vin*

*Café et cookies noix chocolat*

Menu «Auvergnat»

*Pounty Auvergnat*

*Pièce de veau aux châtaignes*

*Truffade*

*Délice glacé façon nougat*

*Eau de source, Vin*

*Café et cookies noix chocolat*

*Hrc*

Cruzel Traiteur

L e c h o i x d e l ' e x c e l l e n c e

Le Chef vous propose : son «Apéritif + amuses bouche» supplément 2€50 /pers. - Le supplément fromage 1€50 de + /pers.