

Plats








Salades

Cæsar Cœur de romaine, filet de poulet pané, œuf dur, tomates cerises, pecorino romano, croûtons, sauce Cæsar														
Estivale mozzarella di bufala, carpaccio de tomates anciennes, melon charentais jambon de Trevélez														
Thaï émincé de bœuf mariné, nems au poulet, carottes, jeunes pousses d'épinards choux blanc et cacahuètes														




















Végétarien

Risotto crémeux à la châtaigne et fèves de soja chips de légumes														
---	---	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--







Pâtes

La véritable carbonara de bucatini au guanciale et pecorino romano														
Linguine au saumon gravlax, pesto tomates confites et courgettes														
Penne aux tomates confites, thym-citron mozzarella di bufala														




Plats

Calamars à la plancha, vierge de tomate ancienne écrasé de pommes de terre à la ciboulette														
Carpaccio de bœuf "Aubrac" pecorino romano et roquette, frites maison														
Cassoulet maison à la graisse de canard saucisse de Toulouse et de couenne, manchon de canard, saucisson à l'ail														
Faux filet "Aubrac" env 300 grs beurre maitre d'hôtel, frites maison et salade														
Fish and chips du Bistro sauce fromage blanc aux herbes, frites maison														
Hamburger du Bistro "viande Aubrac" frites maison														
Tartare de bœuf "Aubrac" cru ou poêlé, frites maison														
Tournedos de magret de canard "Maison Samaran" laqué aux épices, écrasé de pommes de terre														

Poissons

Dos de cabillaud rôti en viennoise de pistaches mousseline de carottes à l'orange et estragon														
Risotto onctueux aux noix de saint-jacques rôties vieux Rodez et fèves de soja														
Saumon cuit sur peau légumes du moment, sauce béarnaise														

Viandes

Ballotine de volaille, farcie à la châtaigne risotto crémeux au vieux Rodez														
Déclinaison d'agneau "Lacaune" cuit à l'os jus de romarin, champignons et grenailles persillées														

Desserts

Fromages

Assiette de Roquefort "vieux Berger de M. Yves Combe" mesclum														
--	---	--	--	--	--	--	---	---	--	--	--	--	--	--

Desserts

Café gourmand										
Fraises de pays, mascarpone infusion de miel, citron et gingembre										
Mousse légère au chocolat noir confiture de kumquat et fruits de la passion										
Notre flan aux oeufs façon Grand Mère										
Notre sélection de fromage "Maison Xavier" mesclum										
Tarte fine aux abricots, éclats de pistaches crème légère au basilic										