



# Restaurant L'OC'AVORE

## ENTRÉES - STARTERS

Œuf parfait, velouté de butternut et croûtons de pain d'épices

Dôme de daurade et crevette, gel de poisson de roche, émulsion citronnée

Nougat de chèvre aux abricots moelleux et gel de figue

Terrine du Chef de la ferme de Beauregard, oignons confits au balsamique

## PLATS - MAIN COURSES

Cuissot de porcelet sauce à l'échalotte, fondue de choux vert

Longe de veau aux cèpes, pomme Darphin aux fines herbes, crème de potimarron

Tempura de loup aux pétales de maïs, sauce coco-citronnelle, polenta et crème de carotte

## SUGGESTION DU JOUR - TODAY'S SPECIAL

Lundi - Volaille fermière de Beauregard, crème de maïs, écrasé de pomme de terre et chips de panais

Mardi - Pavé de truite arc en ciel, risotto aux blettes et crème au safran de Coussergues

Mercredi - Souris d'agneau au jus d'estragon, purée de pois chiches au piment d'Espelette

## FROMAGES ET DESSERTS - CHEESES AND DESSERTS

Trilogie de fromages : Bleu du Masségros, Laguiole, Coulommiers

Entremet de la Cheffe pâtissière -

Chou Mont Blanc châtaigne vanille et sa crème glacée vanille -

Tarte Normande aux pommes Golden et Pink Lady et sa crème glacée Rouergate



**Menu en 2 plats - Two-course menu 30€ TTC**

**Menu en 3 plats - Three-course menu 35€ TTC**

Produits Bio et/ou Locaux