



**Brasserie L'OC'avore**

## ENTRÉES - STARTERS

*Ballotine de cabillaud à la Sétoise, mayonnaise au paprika fumé*

*Œuf parfait, velouté de potimarron et mouillettes au Laguiole*

*Terrine de foie de volaille et oignons confits au vin rouge*

*Carpaccio de betterave, vinaigrette passion grenade et mousse de feta*

## PLATS - MAIN COURSES

*Suprême de poulet label rouge, stick de polenta et mousseline de carottes des sables, jus aux herbes*

*Médailillon de lotte, sauce vigneronne, billes de carottes et champignons, écrasé de pommes de terre*

*Train de faux filet, sauce aux poivres, pommes grenailles et salade verte*

## SUGGESTIONS DU JOUR - TODAY'S SPECIAL

*Lundi - Quasi de veau d'Aveyron, sauce échalotes et tourte aux deux pommes*

*Mardi - Filet de loup de méditerranée, risotto à la courge et bisque crémeuse*

*Mercredi - Confit d'agneau, jus au thym, écrasé de patate douce au miel*

## FROMAGES ET DESSERTS - CHEESES AND DESSERTS

*Assiette de trois fromages des hauts cantons*

*Baba au rhum, crème chantilly*

*Coupe Cabiron crème glacée rouergate, coulis framboise et chantilly*

*Financier clémentine et glace vanille*

*Entremet aux deux chocolats, biscuit madeleine*



**Menu en 2 plats - Two courses menu 30€ TTC**  
**Menu en 3 plats - Three courses menu 35€ TTC**

**Produits Bio et/ou Locaux**

