



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

