

LA PAMPILLE

— CUISINE D'ARTISANS ET DE PRODUCTEURS

MENU SOIR ET WEEK END.

ENTRÉES

Carpaccio de poulpe, huile de sureau, pastèques, citron et condiment harissa.

Œuf parfait, royal asperges, chantilly au comte, morilles et noix.

Gravlax de bœuf, brousse de brebis et betteraves à l'hibiscus.

Artichauts cuits et crus, vieux rodez, noisettes, lard au poivre et truffe d'été. (+ 2€)

PLATS

Poisson de méditerranée, aubergine laquée au miso, salade de radis et pommes vertes, sauce ponzu.

Bavette aloyau de veau de l'Aveyron, courgettes, condiment citron « brulé ».

Risotto aux asperges, crumble parmesan, burrata et pesto ail des ours.

Seiches rôtis au paprika fumé, riz façon paella, et émulsion bisque de langoustine.

DESSERTS

Vacherin à la fraise.

Tarte citron/menthe, glace au fenouil sauvage.

Royal passion/chocolat.

Comme un financier amande/rhubarbe, glace concombre.

Assiette de fromages de notre région 12€ (+4€ dans le menu)

Menu enfant (élaboré à partir des produits du moment) 12€

L'eau plate filtrée par nos soins est offerte.

La version pétillante, gazéifiée sur place vous est servie à 3€ la bouteille

Toutes nos viandes sont françaises.

Entrée | Plat | Dessert : 39 €

Entrée | Plat ou Plat | Dessert : 32 €

Plat : 28 €