

DEJEUNER

Entrées

Oeufs mimosa , pickles de moutarde, huile de ciboulette, copeaux de radis	6
Focaccia , mortadelle, ketchup de cèpes, stracciatella, cébette	8
Tartare de boeuf au couteau , assaisonnement FRIDA , roquette, parmesan	8
Huitres fines n°3 du banc d'Arguin , concombre, citron vert	9

Plats

Gnocchis maison , ricotta, épinard, beurre à l'ail confit, pistaches et câpres.	15
Filet de poisson du jour , courgettes multicolores, crème d'ail, pesto de noisettes	16
Noix de veau d'Aveyron , aubergines confites, sauce champignons, chips d'ail, zaatar	18
Bar Grillé , Salade de printemps	32
Faux filet Aubrac 500g , pommes paillason, ketchup de cèpes, jus de veau	58

Fromage

Déclinaison de 3 fromages , sélectionnés et affinés par la fromagerie Deruelle	8
---	---

Desserts

Sablé , crème tonka, confit de fraises, sorbet fraise	8
Moelleux chocolat , glace pistache, tuile croustillantes	8
Brioche Frida , caramel de noisette, glace caramel au beurre salé	9

LUNCH

Starters

Deviled Eggs , mustard pickles, chive oil, radish shavings	6
Focaccia , mortadelle, penny bun ketchup, stracciatella	8
Beef tartare , pesto, dried tomatoes, arugula, Parmesan	8
Fine oysters n°3 of the basin , nasturtium, lime	9

Main Course

Homemade gnocchi , ricotta, spinach, candied garlic butter, pistachios and capers	15
Fish of the Day , multicolored zucchini, garlic cream, hazelnut pesto	16
Aveyron veal loin , confit eggplant, mushroom sauce, garlic chips, za'atar	18
grilled sea bass with olive oil , spring salad	32
Aubrac Filet 500g , paillason potato, porcini ketchup, veal gravy	58

Cheese

Mix of 3 cheeses , selected and matured by the Deruelle cheese factory	8
---	---

Desserts

Shortbread, tonka cream , strawberry confit, Strawberry ice cream.	8
Chocolate fondant , pistachio ice cream, crispy tuile	8
Brioche Frida , hazelnut caramel, salted butter caramel ice cream	9