

Octobre
2026

MENU

Mardi au Dimanche

Du 29
septembre
au 1er
novembre

ENTRÉES

Velouté de topinambour et siphon végétal au miso,
granny smith citronnée, huile de piment, pickles de graines de chia,
chips de topinambour et coriandre
(lait pasteurisé)



Flan de potimarron aux oignons et coulis de butternut,
crème montée au chèvre, crumble châtaigne, huile d’herbes
et pickles d’oignons rouges
(lait pasteurisé, oeuf, céleri)



Polpettes alla tirolese, crème de champignons et polenta onctueuse,
maïs rôti à la fleur de sel, champignons sautés et roquette fraîche
(céleri, lait pasteurisé, oeuf, gluten, porc)

**Filet de julienne écailles de courgette et réduction de fumet
de poisson à l’estragon,**
caviar de chou fleur, julienne de carottes croquantes et tuile
de tapioca aux aromates
(poisson, lait pasteurisé, céleri, sulfites)



Risotto au chou rouge, Vieux-Rodez, crème de fromage frais,
effeuillé de trévis, figue fraîche et copeaux de radis noir
(lait pasteurisé, sulfites, céleri,)



FROMAGE

Assiette de fromages,
sélection de 3 fromages de saison, issus de la Fromagerie B.O.F,
en lien direct avec des fromagers de notre région
(lait)



DESSERTS

**Entremet au panais, mousse de sauge et croustillant amandes
et chocolat blanc,**
duo de gel sauge et citron, zeste de citron confit et feuille de sauge
cristallisée
(lait pasteurisé, gluten, fruits à coque, oeuf)



**Cake moelleux au potimarron, panna cotta cardamome, caramel au beurre
végétal salé,**
brunoise de potimarron poché et graines de courge caramélisées
(gluten)



RESTAURANT
12H - 14H 19H30 - 21H45

Mois
Octobre

CARTE

coffee shop - afterwork

Du
29 octobre
au 1er
novembre

Nos pâtisseries sont à savourer exclusivement lors du service Coffee Shop l'après-midi
(hors service du midi et du soir)

Cookie chocolat-noisette,
crème montée au cacao, noisettes torréfiées,
pépites de chocolat
(gluten, œuf, lait pasteurisé, fruits à coque)



Cookie abricots et amandes,
crème montée vanille et amandes concassées
(œuf, lait pasteurisé, gluten, fruits à coque)



Cookie deux chocolats,
crème montée vanille et pépites chocolat blanc
et noir
(œuf, lait pasteurisé, gluten, fruits à coque)



Brownie au chocolat et aux cacahuètes,
crème montée au caramel, caramel beurre salé,
copeaux
de chocolat et cacahuètes
(œuf, lait pasteurisé, gluten, arachides)



Financier végétal aux fraises,
coulis fruits rouges, chantilly végétale vanille,
amandes effilées et pétales de rose
(gluten, fruits à coque)



Quatre-quarts pomme cannelle,
caramel, crème montée vanille, graines de pavot
et pétales de rose
(gluten, œuf, lait pasteurisé)



SALÉ

Assiette de fromages,
sélection de 3 fromages de saison, issus de la
Fromagerie B.O.F, en lien direct avec des fromagers
de notre région et accompagnés du pain singulier
de la Boulangerie Bonomia
(lait)



COFFEE SHOP ET AFTERWORK
14H - 18H30

*TTC SERVICE COMPRIS
**HORS JOURS FÉRIÉS

PRIX*	RÉGIME ALIMENTAIRE	
À LA CARTE		
entrée 10 euros	 végétarien	L'entièrereté de notre carte de restauration est cuisinée à partir de produits frais, locaux et de saison, et est renouvelée chaque mois. Chaque appellation de plats est accompagnée des allergènes présents, et toutes nos viandes sont d'origine française.
plat..... 18 euros	 sans lactose	
assiette fromages..... 9 euros		
dessert..... 9 euros	 sans gluten	
FORMULES LES MIDIS EN SEMAINE**		
entrée-plat 25 euros		
plat-dessert..... 25 euros		
entrée-plat-dessert.. 29 euros		

*TTC SERVICE COMPRIS

PRIX*	RÉGIME ALIMENTAIRE	
cookie..... 3,80 euros	 végétarien	Chaque appellation de plats est accompagnée des allergènes présents, et toutes nos viandes sont d'origine française.
gâteau..... 5,50 euros	 sans lactose	
fromages..... 9 euros	 sans gluten	

October
2026

MENU

Tuesday to Sunday

From
September
29th to
November 1

STARTERS

Sunchoke soup and plant-based miso siphon,
lemon dressed granny smith, chili oil, chia seeds pickles, sunchokes
chips and fresh coriander



Squash flan with onions and butternut coulis,
whipped goat cheese, chestnut crumble, herb oil and pickled red onions



MAIN COURSES

Tyrolean-style polpettes, mushroom cream sauce and creamy polenta
roasted corn with fleur de sel, sautéed mushrooms and fresh aragula

**Mediterranean ling fillet with zucchini scales and tarragon fish stock
sauce,**
cauliflower caviar, crunchy carrot julienne and seasoned tapioca crisp



Red wine and red cabbage risotto with Vieux-Rodez cheese
Radicchio leaves, creamed fresh cheese, fresh fig and black radish
shavings



CHEESE

Cheese plate,
a selection of three seasonal cheeses from Fromagerie B.O.F.,
sourced directly from local regional cheesemakers
(allergens : unpasteurized milk)



DESSERTS

Parsnip entremet, sage mousse and almond crunch
sage and lemon gel duo, candied lemon zest and crystallized sage leaf



**Soft squash cake, cardamom panna cotta with a salted plant-based butter
caramel center,**
poached squash brunoise and caramelized pumpkin seeds



RESTAURANT
12H - 14H 19H30 - 21H45

MENU

Coffee shop

From
September
1st to 27th

Our pastries and sweet treats are available exclusively during our afternoon Coffee Shop service
and are not available to lunch or dinner guests.

Chocolate-hazelnuts cookie,
dark chocolate ganache, roasted hazelnuts,
chocolate chips
(gluten, eggs, pasteurized milk, tree nuts)



Apricots-almonds cookie,
vanilla whipped cream and crushed almonds
(gluten, eggs, pasteurized milk, tree nuts)



Dark and white chocolate cookie,
white chocolate ganache, dark and white chocolate
chips
(gluten, eggs, pasteurized milk, tree nuts)



Chocolate and peanuts brownie,
caramel ganache, salted butter caramel, chocolate
shavings and peanuts
(gluten, eggs, pasteurized milk, tree nuts)



Strawberries plant-based financier,
red fruits coulis, basil plant-based whipped cream,
flaked almonds and rose petals
(gluten, tree nuts)



Apple and cinnamon pound cake,
caramel, vanilla whipped cream, poppy seeds and
rose petals
(gluten, eggs, pasteurized milk)



Cheese plate,
a selection of three seasonal cheeses from
Fromagerie B.O.F., sourced directly from local
regional cheesemakers, served with the “singulier”
bread from the local Bonomia bakery
(milk, unpasteurized milk)



COFFEE SHOP & AFTERWORK
14H - 18H30

*TTC SERVICE INCLUDED
**EXCEPT ON HOLYDAYS

PRICES*	DIETS	Our menu is carefully crafted using only fresh, local, and seasonal ingredients. It is entirely renewed every month to reflect the best produce of the season. Allergens are listed for each main course, and all the meat we serve is sourced exclusively from France.
À LA CARTE		
starters 10 euros	vegetarian	
main courses..... 18 euros	lactose free	
cheese 9 euros	gluten free	
dessert..... 9 euros		
MIDWEEK LUNCH OFFERS**		
starter - main..... 25 euros		
main-dessert..... 25 euros		
starter-main-dessert. 29 euros		

*TTC SERVICE INCLUDED

PRICES*	DIETS	Allergens are listed for each product, feel free to ask our staff for further informations
cookie..... 3,80 euros	vegetarian	
cake..... 5,50 euros	lactose free	
cheeses..... 9 euros	gluten free	