



CARTE et MENUS

MENU DU JOUR

Servi au déjeuner du Mardi au Vendredi

16 € 1 ENTREE – 1 PLAT OU 1 PLAT – 1 DESSERT

19 € 1 ENTREE – 1 PLAT – 1 DESSERT

Supplément Fromages **4€**

MENUS

Choix dans la Carte

Menu Saveurs

20 € 1 ENTREE – 1 PLAT OU 1 PLAT – 1 DESSERT

25 € 1 ENTREE – 1 PLAT – 1 DESSERT

Menu Gourmand **29 €**

1 ENTREE – 1 PLAT – Sélection Fromagère – 1 DESSERT

Menu Gourmet **39 €**

Servi au dîner du Mardi au Samedi et au déjeuner Samedi et Dimanche

2 ENTREES – 2 PLATS – Sélection Fromagère - 1 DESSERT

Prise de commande jusqu'à 13H00 et 20H30 pour ce menu servi à l'ensemble des convives d'une même table

MENU JEUNE GOURMET – Jusqu'à 16 ans

18 € 1 ENTREE – 1 PLAT – 1 DESSERT *au Choix dans la Carte*

MENU ENFANT – Jusqu'à 12 ans

10 € 1 ENTREE – 1 PLAT – 1 DESSERT

Simple et bon, selon les suggestions du moment

Prix Nets et service compris

ENTREES

Marbré de Foie Gras aux Pommes et Oignons doux des Cévennes

—

Tomates et Fenouil confits, Mousse de Fromage frais aux Olives noires

—

Truite de Saint Frézal cuite lentement à l'Huile d'Olive, Velouté de Potimarron

PLATS

Filet de Dorade Royale, Patate douce, Julienne de Poireaux,
Jus de viande aux aromates

—

Suggestion de poisson selon arrivage

—

Pièce de Bœuf d'Aubrac, Pommes de terre rissolées aux Champignons,
Mousseline de Brocolis et Jus corsé

—

Carré d'Agneau de Lozère, Cannelloni de Choux aux Ris et petits Légumes,
Palets de Navets confits et Crème d'Ail fumé

DESSERTS

Assiette de Fromages de la région

—

Dôme au Chocolat,
Cœur coulant Framboise, Emulsion au Poivre sauvage de Madagascar (Voatsiperifery)

—

Salade de Pêches à la Verveine,
Sorbet Pêche de Vigne, Tuile aux Amandes

—

Les Pommes de 10H,
Sablé Breton aux zestes d'agrumes, Crème légère Vanillée



*Notre cuisine est élaborée à partir de produits frais et transformés dans nos locaux.
Toutes nos viandes sont d'origine France –Lozère / Aubrac*

*La présence fortuite d'allergènes majeurs dans nos plats n'est pas impossible,
la liste des 14 allergènes majeurs est disponible.*