



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 Dégustation **39 €**

Servi au dîner du Jeudi 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 Fruits secs,
Pain brioché, Gelée de Vin moelleux

—

Filets de Maquereau Marinés,
Croustillant d'Oignons Doux des Cévennes, Vinaigrette au Jus de viande et Condiments

—

Nems de Chèvre frais de Lozère,
Salade de jeunes Pousses, Coulis de chou rouge

PLATS

Filet de Truite Saumonée de St Frézal,
Choucroute, Pépité d'Aubrac tournée, Sauce crémeuse à la Bière Blanche

—

Demi-Magret de Canard,
Galette de Polenta, Poireaux et Champignons, Sauce Miel-Soja

—

Paleron de Bœuf laqué, Mousseline de Pépites d'Aubrac, Carottes et Navets,
Bouillon de Bœuf et Quenelles de Moelle

DESSERTS

Assiette de Fromages de la région

—

Tartelette Poire-Chocolat

—

Soupe d'Oranges, Croquant à la Cannelle, Glace au yaourt

—

Chou Praliné, Coulis Passion



*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.*