



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

Gnocchis au Lard et Oignons,
Asperges vertes vinaigrette, copeaux de Foie Gras

–

Gaspacho de Courgettes au Basilic,
Mousse de Cabrou d'Aubrac, Gressin

–

Truite de St Frezal en 2 façons,
Salade de Lentilles de Palhers, croustillant au Sarrasin

PLATS

Dos de Cabillaud, Croquettes de Crevette
Quinoa au Poivrons confits, Jus crémé de Crustacés

–

Carré d'Agneau de Lozère en croûte d'Herbes,
Caviar d'Aubergine, Poêlée Pois mange-tout, Aubergines et Champignons

–

Aiguillettes de Bœuf d'Aubrac grillées,
Pépites d'Aubrac, Jus au Poivre, Sucrine rôtie

DESSERTS

Assiette de Fromages de la région

–

Tiramisu Pomelos-Whisky

–

Gâteau fondant au Chocolat, Tuile Amande-Cacao, Sorbet Cassis

–

Soupe de Fraise à la Menthe, Eclats de Meringue