



CARTE et MENUS

# 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

---

Velouté de Pêpites d'Aubrac,  
Confit d'Oignons au Vinaigre balsamique, Tuile de Salers

—

Salade tiède de Lamelles de Poulpe,  
Compotée de Tomates et Poivrons, Pêpites d'Aubrac, Olives noires

—

Carpaccio de Veau, Sauce Mayonnaise au Thon,  
Vinaigrette citronnée

## PLATS

---

Pavé de Truite Saumonée de St Frézal en croûte d'Herbes et Noix de Cajou,  
Chou-fleur, Sauce Coco-Curry

—

Ballottine de Poulet Fermier façon Cordon Bleu,  
Millefeuille Courgettes/Aubergines, Jus à la Tomate et Paprika fumé

—

Filet Mignon de Porc laqué,  
Risotto, Haricots verts, Chorizo grillé

## DESSERTS

---

Assiette de Fromages de la région

—

Eclair Chocolat/Poivre de Madagascar,  
Salade de Fruits rouges

—

Brioche à la compote de Pommes,  
Crème légère au Caramel de Cidre

—

Quartiers de Pêche rôtis,  
Nage Passion-Menthe, Glace au Yaourt



*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.*