

# MENUS

---

[Choix dans la Carte >](#)

## ✦ Menu SAVEURS

ENTREE – PLAT – DESSERT ..... 33.00€

## ✦ Menu GOURMAND

ENTREE – PLAT – Sélection Fromagère – DESSERT ..... 37.00€

## ✦ Menu DEGUSTATION

..... 48.00 €

*Découverte complète de la carte en 6 services avec fromage.*

*Le menu ne peut être servi qu'à l'ensemble des convives de la table. Prise de commande jusqu'à 13H00 et 20H30.*

✦ Pour les Végétariens, où ceux qui le souhaitent nous avons une alternative d'entrée et de plat sans viande ni poisson, n'hésitez pas à nous demander.



MENU JEUNE GOURMET ..... 21.50€

1 ENTREE – 1 PLAT – 1 DESSERT au Choix dans la Carte portions adaptées

MENU PETIT GOURMET ..... 13.50€

1 PLAT – 1 DESSERT

*Simple et bon, selon les suggestions du moment*

## ENTREES

12.00€

---

### **Œuf bio de Lozère cuit à 64°C**

Risotto de pommes de terre  
Dès de truite saumonée gravlax

*ou*

### **Tatin d'oignons doux au chorizo**

Pate sablée au parmesan  
Emulsion à la noisette

## PLATS

21.00€

---

### **Filet de bar grillé et raviole de crevettes persillées**

Tagliatelles de poireau & chou kale  
Sauce à la bière blanche & graines de moutarde

*ou*

### **Bœuf d'Aubrac Bourguignon**

Spaetzles  
Champignons, carottes et lard fumé

## DESSERTS

9.00€

---

### **Assortiment de Fromages de la région**

*ou*

### **Quartiers de pommes confits**

Crumble vanillé  
Crème de faisselle de chèvre

*ou*

### **Eclair au chocolat**

Craquelin cacao & zests d'orange  
Suprêmes d'orange à la cannelle