

CARTE ÉTÉ 2024

LES ENTREES

- ∴ Entrée du Terroir : Assiette de charcuteries ✨ 7.00€
- ∴ Tomates anciennes, mozzarella marinée à l'ail noir, & granité au Basilic 8.00€
- ∴ Samossas de bœuf d'Aubrac au curry & gaspacho de courgettes 9.00€
- ∴ Gravlax de truite saumonée de St Frezal, tzatziki & blinis à l'aneth 10.00€

LES PLATS

- ∴ Plat du terroir : ✨ 19.00€
Pièce de bœuf d'Aubrac
ou
Filet de Truite saumonée de St Frezal
Accompagnement : Pommes de terre grenailles & salade verte
Sauce au choix : Jus de Bœuf ou Fromage blanc aux herbes
- ∴ Risotto aux gambas 22.00€
Espuma de bisque, tomates, huile truffée & tuile au parmesan
- ∴ L'Agneau en 2 façons : 23.50€
Gigot basse température et côtelette grillée,
Houmous, poivrons, aubergines & jus d'agneau

LES FROMAGES

- ∴ Petite Assiette (3 pièces + confiture & fruits secs) 4.50€
- ∴ Grande Assiette (6 pièces + confiture & fruits secs) 9.00€
- ∴ Fromage Blanc (aux herbes / au miel / coulis de fruits) 4.00€

LES DESSERTS

- ∴ Brioche perdue, pêches et abricots rôtis au miel et au thym, chantilly 7.50€
- ∴ Chou praliné, espuma au citron vert 8.50€
- ∴ Soupe de fruits rouges mentholée, glace au yaourt, tuile aux amandes 7.50€
- ∴ **La Coupe Glacée** : ✧ 6.50€
Glace chocolat & vanille, éclats de cookies, sauce chocolat & chantilly
- ∴ Pour une autre envie glacée n'hésitez pas à nous demander la carte des glaces artisanales « *Lait délices de Lozère* »

✧
MENU DU TERROIR
-
30.00€

- ∴ Assiette de Charcuteries
- ∴ Plat du Terroir
- ∴ Coupe Glacée

MENU Enfant 13.50€

- ∴ Steak Haché d'Aubrac & pommes de terre grenailles
- ∴ 1 boule de glace
- ∴ 1 sirop

