



Le menu *à la carte*

Pour Commencer

Assiette de Charcuteries Maison	13,00 €
Salade de Lentilles, Terrine de Campagne	8,80 €
Velouté de Bouines, Glace au Lard fumé ,Noisettes grillées	13,00 €

Les Plats (avec accompagnements du jour)

Pièce de Bœuf Fin Gras poêlée	21,50 €
Mijoté de Bœuf Fin gras à la Bière d'Ardèche	15,50 €
Truites Meunière de Chaffour	17,50 €

Pour Terminer

Assortiment de Fromages de Pays	7,50 €
Fromage Blanc de la laiterie Gérentes, confiture Maison	4,90 €

Dessert du Moment	6,50 €
Glaces Artisanales 2 boules au choix	5,80 €



Maison Vernet

Le village, 07360 Le Béage
Mail : nicolasvernet@orange.fr
Tél. : 04 75 38 85 02
www.maisonvernet.com

Menu dégustation Spécial Fin gras du Mézenc



37 €

Rillettes de Bœuf, Carpaccio de Rosbeef, Copeaux de Colombine

La Raviole au Jarret de Bœuf dans son bouillon de Pot au Feu

Le Fin gras selon les deux cuissons

Façon Braisée / Façon poêlée

Assortiment de Légumes

Assortiment de fromages de Pays ou Fromage Blanc

Desserts



Maison Vernet

Le village, 07360 Le Béage
Mail : nicolasvernet@orange.fr
Tél. : 04 75 38 85 02
www.maisonvernet.com

Le menu *des Hauts Plateaux*

25 €

Salade, Terrine de Boeuf maison, Rillettes de bœuf* Maison, saucisson maison

Mijoté de Bœuf de « l'Etable de Nicolas »

Pommes de terre rôties

Assortiment de fromages de Pays ou Fromage Blanc

Desserts

* Bœuf Race Aubrac issu de l'exploitation familiale



Maison Vernet

Le village, 07360 Le Béage
Mail : nicolasvernet@orange.fr
Tél. : 04 75 38 85 02
www.maisonvernet.com



Le menu *découverte*

32 €

Enfant : 12 €

Assortiment de Charcuteries Maison

Ou

Velouté de Bouines, Glace au Lard fumé, Noisettes grillées

Steak de Bœuf Fin gras du Mézenc

Ou

Truite Meunière de Chaffour

Assortiment de Légumes

Assortiment de fromages de Pays ou Fromage Blanc

Desserts



Maison Vernet

Le village, 07360 Le Béage

Mail : nicolasvernet@orange.fr

Tél. : 04 75 38 85 02

www.maisonvernet.com