



Le menu *à la carte*

Pour Commencer

Assiette de Charcuteries Maison	13,50 €
Salade de Lentilles Vertes du Puy en Rémoulade	10,50 €

Les Plats (avec accompagnements du jour)

Pièce de Bœuf Fin Gras poêlée	24,50 €
Mijoté de Bœuf Fin gras	17,00 €
Tripes de Bœuf au vin blanc	14,50 €
Lasagnes au Bœuf Fin gras	12,50 €
Truite meunière de Chaffour, Mazan (07)	18,00 €

Pour Terminer

Assortiment de Fromages de Pays	7,00 €
Fromage Blanc de la laiterie Gérentes, confiture Maison	5,00 €

Dessert du Moment 7,00 €

Coupe Ardéchoise 7,00 €
(Glace Marron maison, Chantilly, crème de Marron)

Le Fin gras dans tous ses états

39 €

Mise en bouche : Mini Tartare de boeuf Fin gras

Le Pot au Feu Tradition en mode dégustation

Servi dans son bouillon

Le Choux farci au Bœuf Fin gras et sauce au Bleu du Mézenc

Le Bœuf en deux cuissons :

Mijoté à la Cocotte façon grand-mère et rôti à la poêle avec la cuisson souhaitée

Assortiment de Légumes

Assortiment de fromages de Pays ou Fromage Blanc

Crème brûlée au Foin



La philosophie du menu est de vous faire déguster le bœuf sous toutes les façons de le cuisiner : cru, bouilli, braisé, poêlé,



Le menu des Hauts Plateaux

22 €

Enfant : 12 €

Bouillon Paysan

Soupe aux légumes de saison

Lasagnes de bœuf Fin Gras

Salade verte

Assortiment de fromages de Pays ou Fromage Blanc

Desserts

Le menu *découverte*

32 €

Enfant : 12 €

Assortiment de Charcuteries Maison

Ou

Salade de Lentilles Vertes du Puy en Rémoulade

Truite Meunière de Chaffour (Mazan 07)

Ou

Duo de Bœuf Fin gras (Mijoté / poêlée)

Ou

Tripes de Bœuf (selon disponibilité)

Assortiment de Légumes

Assortiment de fromages de Pays ou Fromage Blanc

Desserts au choix

Spécial Pot au Feu

24 €

Uniquement
le Vendredi

Assiette de Charcuteries Maison

Pot de Feu de Bœuf « Fin gras du Mézenc »
Et ses Petits légumes

Assortiment de fromages de Pays ou Fromage Blanc

Dessert au choix

