



## Le menu *à la carte*

Uniquement les services de midi  
et de samedi soir

### Pour Commencer

Assiette de Charcuteries Maison	13,50 €
Gaspacho de Courgettes à la Sauge du Jardin	10.50 €
Salade de Lentilles Vertes du Puy en Rémoulade, Œuf Bio	10,50 €
Délice de chèvre Frais de la Louvèche	13.00 €

### Les Plats (avec accompagnements du jour)

---

Pièce de Notre Bœuf Aubrac poêlée	24,50 €
Gratin de Notre Bœuf Aubrac aux Aubergines	20.00 €
Mijoté de Notre Bœuf Aubrac en cuisson douce	17.00 €
Lasagnes de Notre Bœuf Aubrac	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 menu**  
*des Hauts Plateaux*

22 €

Enfant : 12 €

Gaspacho de Courgettes à la Sauge du Jardin

---

Lasagnes de Notre Bœuf Aubrac

---

Desserts

## Le menu *découverte*

35 €

Enfant : 12 €

uniquement les services de midi  
et de samedi soir

Assortiment de Charcuteries Maison

Ou

Délice de Chèvre Frais de La Louvèche

---

Truite Meunière de Chaffour (Mazan 07)

Ou

Pièce de Notre Bœuf Aubrac poêlée

Ou

Gratin de Notre Bœuf Aubrac Aux Aubergines

Assortiment de Légumes

---

Assortiment de fromages de Pays ou Fromage Blanc

---

Dessert au choix

## Menu Terroir

29 €

uniquement les services de midi  
et de samedi soir

Salade de Lentilles Vertes du Puy en Rémoulade  
Œuf Bio de Mr Arsac au Monastier

---

Notre Bœuf Aubrac Mijoté en Cuisson douce  
Et ses Petits légumes

---

Assortiment de fromages de Pays ou Fromage Blanc

---

Dessert au choix