

Le menu à la carte

Uniquement les services de midi
et de samedi soir

Pour Commencer

Assiette de Charcuteries Maison	13,50 €
Velouté de Potiron	10.50 €
Salade de Lentilles Vertes du Puy en Rémoulade, Œuf Bio	10,50 €
Poire pochée sauce au Bleu du Mézenc	13.00 €

Les Plats (avec accompagnements du jour)

Pièce de Notre Bœuf Aubrac poêlée	24,50 €
La Maêche Tradition	19.50 €
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 (Glace Marron maison, Chantilly, crème de Marron)	7.00 €
---	--------



Le menu
des Hauts Plateaux

22 €

Enfant : 12 €

Velouté de Potiron

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

Poire pochée, Sauce au Bleu du Mézenc

Truite Meunière de Chaffour (Mazan 07)

Ou

Pièce de Notre Bœuf Aubrac poêlée

Ou

La Maôche Tradition

(Spécialité du haut Plateau Ardéchois, à base de choux et de viande de Porc)

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