

TOUS LES  
VENDREDIS  
MIDIS

# MENU



☎ Sur réservation au 04.75.38.85.02

## LE RENDEZ-VOUS DES COPAINS | 25€

**Entrée + plat + fromages + dessert**

Dès 11h30, vivez un moment de partage et de bonne humeur. Installez vous au comptoir, et des planches grignotage vous seront servis.

OU

Assiette de Charcuteries maison, servie à table

### LE PLAT CHAUD

*Selon l'inspiration et la saison, la cheffe vous prépare ses meilleures recettes, mêlant tradition et générosité pour un plat du jour réconfortant et savoureux.*

**Pot au Feu de Boeuf Fin gras du Mézenc**

### LE CARROSSE DES FROMAGES

Assortiment de fromages du pays ou fromage blanc

### LE DESSERT DU JOUR

Terminez sur une touche Gourmande et Sucrée .



TOUS LES  
VENDREDIS SOIR  
À PARTIR DU 7/03

# MENU



☎ Sur réservation au 04.75.38.85.02

## **BUFFET : LA FERME DANS TOUS SES ÉTATS | 28€**

**Entrée + plat + fromages + dessert**

Savourez nos produits locaux et de saison, sublimés dans des recettes qui réveillent les souvenirs d'enfance. Découvrez notre buffet gourmand et composez votre repas selon vos envies.

### **LES ENTRÉES**

Faites votre choix ou goûtez à tout : toasts, verrines, choux garnis, et charcuteries de la ferme.

### **LES PLATS CHAUDS SERVIS PAR L'ÉQUIPE**

Selon l'inspiration et la saison, la cheffe vous prépare ses meilleurs recettes sublimant la tendreté de nos viandes et la saveur authentique de nos légumes.

### **LE CARROSSE À FROMAGES**

Assortiment de fromages locaux ou fromage blanc

### **LA FARANDOLE DE DESSERTS**

Chaque semaine, une touche sucrée préparée avec soin : crêpes dorées, cookies, glaces artisanales ou encore un moelleux à la châtaigne... selon l'inspiration et les produits du moment.




TOUS LES  
VENDREDI MIDI,  
SAMEDIS MIDI ET  
SOIR  
&  
DIMANCHE MIDI

# MENU



**DE SAISON 30 €**

30 Euros le menu complet, ou à la carte

 Sur réservation au 04.75.38.85.02

## LES ENTRÉES

Assiette de Charcuterie 13 €  
Salade de Lentilles vertes du Puy 11 €

## LE PLAT CHAUD

*servis avec assortiment de légumes et pommes de terre rôties*

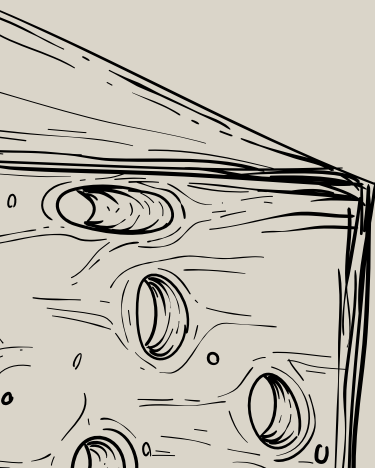
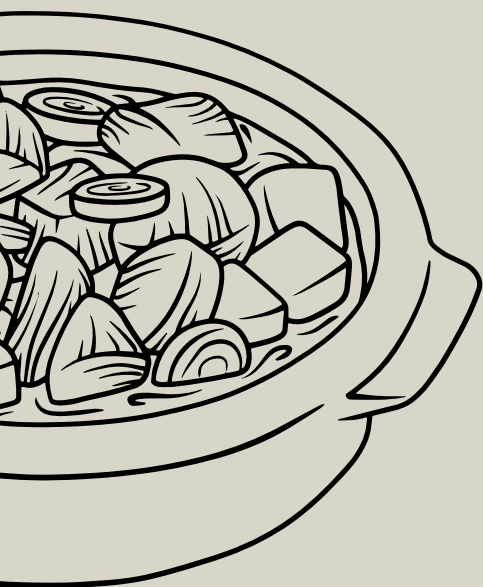
Tripes de Boeuf Fin gras 18 €  
Le Braisé de Boeuf Fin gras Du Mézenc 19 €

## LE CARROSSE DES FROMAGES

Assortiment de fromages locaux ou  
fromage blanc 8 €

## LE DESSERT AU CHOIX

Selon saison 7 €



TOUS LES  
SAMEDIS MIDIS  
ET SOIRS  
&  
DIMANCHES  
MIDIS  
À PARTIR DU 22/02

# MENU

## FIN GRAS DU MÉZENC

En charcuterie, cru, mi cuit, mijoté, saignant...découvrez le célèbre Boeuf Fin gras dans tous ses états

3 entrées + Plat + Fromages + Dessert **45 €**

2 entrées + Plat + Fromages + Dessert **40 €**

1 entrée + Plat + Fromages + Dessert **35 €**

Plat + Fromages ou Dessert **25 €**

### LA MISE EN BOUCHE

Toast de **Rillettes** de boeuf

### LES ENTRÉES

**Rosbeef**, confiture de lentilles, pickles oignons rouges

Mignonnette de **Pot au feu**

Lasagnes, sauce au bleu du Mézenc

### LA PETITE PAUSE DIGESTIVE

EN SUPPLEMENT 4.50 €

Gin du Tanargue avec Glace au foin

### LE DUO DE PLATS CHAUDS

Le Pavé de Boeuf grillé et Le Boeuf Mijoté en cocotte  
Sauce au foin

### LE CAROSSE DES FROMAGES

Assortiment de fromages locaux ou fromage blanc

### LE DESSERT

Les meules de foin



☎ Sur réservation au 04.75.38.85.02

# MENU



## ENFANTS | 12€ (- DE 10 ANS)

### Entrée + plat + dessert

Afin d'éveiller également les papilles des plus jeunes.  
Nous proposons à vos enfants :

### L'ENTRÉE

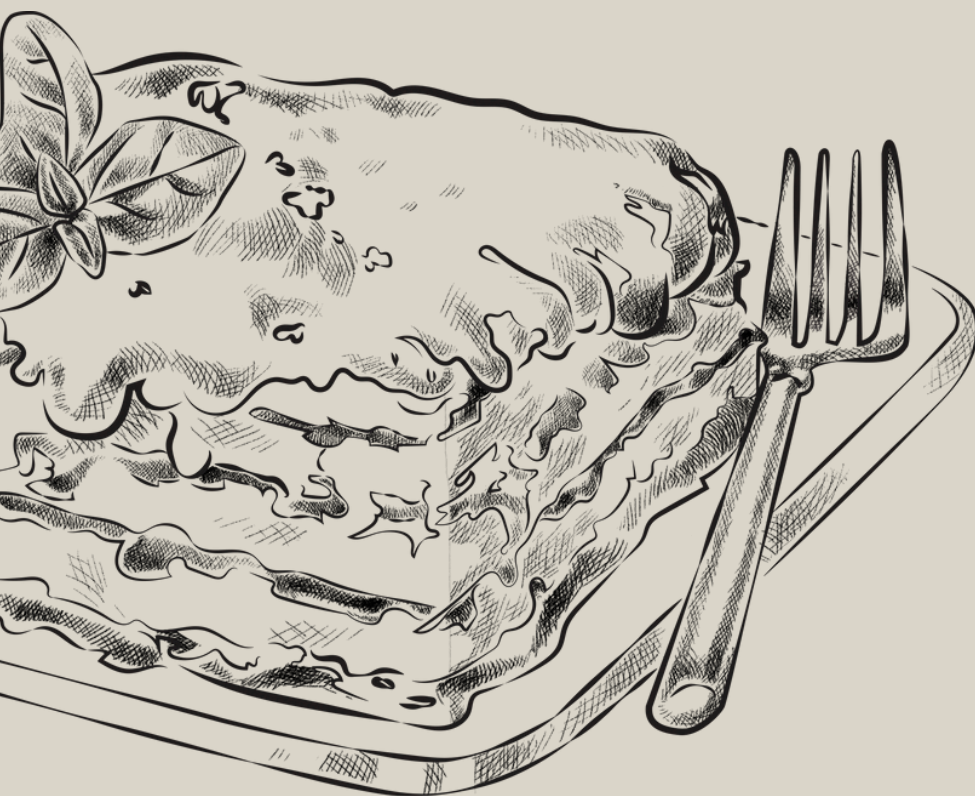
Petite assiette de charcuterie

### LE PLAT CHAUD

La petite lasagne et son assortiment de légumes

### LE DESSERT

Au choix en fonction des saisons



# MENU



**DU LUNDI DE PÂQUES | 40€**

## L' ENTRÉE

Terrine de foie gras, pain d'épices, gelée de Serpolet

## LE PLAT CHAUD

Gigot d'agneau de Mathilde à Arsac en Velay

Servi avec un crémeux de petits pois, carottes et oignons rouges rôtis au miel, pommes de terres fondantes

## LE CAROSSE DES FROMAGES

Assortiment de fromages locaux

## LE DESSERT

L'oeuf de poule, dans son nid de chocolat et de foin

