

SAMEDI 30.05.26  
SOIR  
DIMANCHE  
31.05.26  
MIDI

# MENU

*Fêtes des Mères | 52€*



## AMUSE BOUCHE

## PREMIÈRE ENTRÉE

Terrine de foie gras , Brioche et Chutney  
Cerises/oignons

## DEUXIÈME ENTRÉE

Feuilleté aux Mousserons sauvages, Lentilles vertes  
du Puy et Lard grillé

## LE PLAT CHAUD

Filet de boeuf Fin gras du Mézenc,  
Fenouil braisé, Carottes au miel, Purée de Pomme de  
Terre infusée au Romarin

## LE CARROSSE DES FROMAGES

Assortiment de fromages du pays ou fromage blanc

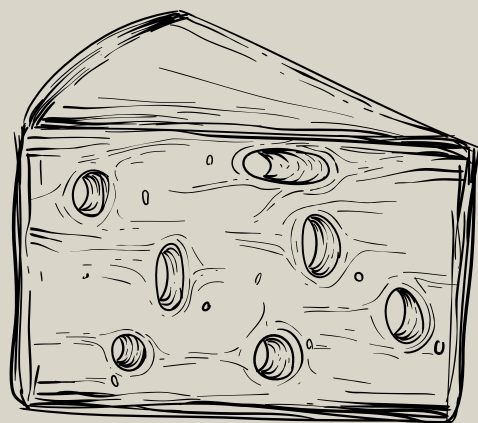
## LE DESSERT

Soupe de Fraises, Glace à la Menthe, Eclat de  
Meringues



TOUS LES  
VENDREDIS  
MIDIS  
&  
SAMEDIS  
MIDIS ET SOIRS  
&  
DIMANCHE  
MIDIS

☎ Sur réservation au 04.75.38.85.02



# MENU



## À LA CARTE

### LES ENTRÉES

Assiette de charcuteries maison 14,50 €

La "Redoundade" 14 €

*Caillé frais maison infusé au foin, p. de terre vapeur*

Brousse de Chèvre frais de la Louvèche  
sublimée par la Cueillette Sauvage du  
moment 14 €

### LES PLATS CHAUDS

Les Lasagnes, Salade Verte 14 €

Assiette Végétarienne, (Salade,  
Assortiment de légumes de saison (chaud) 16 €

Braisé de Boeuf Fin gras 22 €

Notre Boeuf Fin Gras en 2 façons : Grillé  
et Mijoté en Cocotte 25 €

Entrecôte/Faux filet de notre Boeuf Fin  
gras (selon disponibilité) 29.50 €

Les tripes de boeuf Fin Gras 15.50 €

### LE CAROSSE À FROMAGE

Assortiment de fromages locaux ou  
fromage blanc 8 €

### LE DESSERT AU CHOIX

Selon saison 8 €

# 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

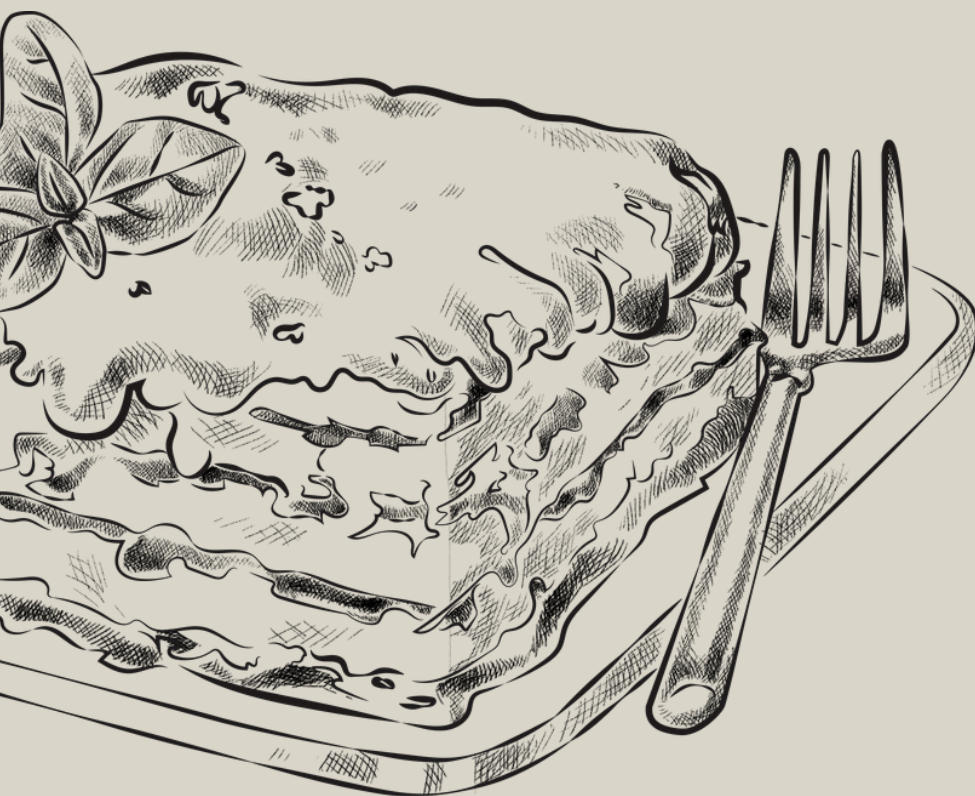
Petite assiette de charcuterie

### LE PLAT CHAUD

La petite lasagne et son assortiment de légumes

### LE DESSERT

Au choix en fonction des saisons



# MENU



**FIN GRAS DU MEZENC 42€**

## LES ENTRÉES AU CHOIX

Plutôt Cru:

*Mini Tartare au couteau, Salade de Rosbeef*

**OU**

Plutôt cuit:

*Rillette de Boeuf, Mini Pot au Feu*

**OU**

Plutôt léger:

*La "Redoundade"*

*Pommes de terre vapeur, Caillé frais maison*



## LE PLAT CHAUD

Le Boeuf en deux versions

Grillé à la plancha et Braisé en cocotte

Assortiment de légumes

## LE CAROSSE DES FROMAGES

Assortiment de fromages locaux

## LE DESSERT


Au choix dans la carte du jour



# MENU



MENU "TERROIR" | 32€

 Sur réservation au 04.75.38.85.02

## LES ENTRÉES

Brousse de Chèvre frais de la Louvèche sublimée par la  
Cueillette Sauvage du moment

Ou

Assiette de charcuteries maison maison

## LE PLAT CHAUD

Tripes de Boeuf de Fin gras

Ou

Braisé de Boeuf Fin gras



## LE CARROSSE DES FROMAGES

Assortiment de fromages du pays ou fromage blanc



## LE DESSERT DU JOUR

Terminez sur une touche Gourmande et Sucrée.