

# MENU



## LE FIN GRAS DU MEZENC FAIT DE LA RÉSISTANCE 42€

*Boeuf fin gras du Mézenc AOP , 1 mois de maturation*

### LES ENTRÉES AU CHOIX

Plutôt Cru:

*Mini Tartare au couteau, Salade de Rosbeef*

**OU**

Plutôt léger:

*La "Redoundade"*

*Pommes de terre vapeur, Caillé frais maison infusé avec notre foin du Mézenc*

### LE PLAT CHAUD

Pavé de Boeuf Fin gras du Mézenc 1ère catégorie

Assortiment de légumes

### LE CAROSSE DES FROMAGES

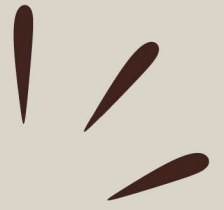
Assortiment de fromages locaux

### LE DESSERT

Au choix dans la carte du jour



# MENU



MENU "TERROIR" | 34€

## LES ENTRÉES

Brousse de Chèvre frais de la Louvèche  
Aubergines rôties  
Ou  
Assiette de charcuteries maison

## LE PLAT CHAUD

steak de Boeuf de Fin gras 2ème catégorie  
Ou  
Sauté de notre Veau Aubrac façon Marengo

## LE CARROSSE DES FROMAGES

Assortiment de fromages du pays ou fromage blanc

## LE DESSERT DU JOUR

Terminez sur une touche Gourmande et Sucrée.

