

UNIQUEMENT
LE VENDREDI
MIDI

MENU



☎ Sur réservation au 04.75.38.85.02

LE RENDEZ-VOUS DES COPAINS | 26€

Entrée + plat + fromages + dessert
Uniquement le Vendredi midi



L'ENTRÉE

Notre Terrine de Campagne

LE PLAT CHAUD

Plat de côte cuisson 19 heures aux herbes sauvages
Assortiment de légumes



LE CARROSSE DES FROMAGES

Assortiment de fromages du pays ou fromage blanc

LE DESSERT DU JOUR

Terminez sur une touche Gourmande et Sucrée.

MENU

À LA CARTE



LES ENTRÉES

Assiette de charcuterie maison	14,50 €
Terrine de Campagne, Salade, Chutney Oignons rouges, Myrtilles sauvages	10 €
Aubergines, Tomates confites, Oeuf Bio, Amandes grillées, Crème glacée au Serpolet Sauvage	14.50 €
Gaspacho de Courgettes parfumé à Menthe et Chèvre frais de la Louvèche, Jambon grillé	13.50 €

LES PLATS CHAUDS

Les Lasagnes, Salade Verte	14 €
Assiette Végétarienne, (Salade, Assortiment de légumes de saison (chaud))	16 €
Braisé de notre Boeuf Aubrac	19.50 €
Pavé de Boeuf Aubrac	25 €
Faux-filet de notre boeuf Aubrac (selon disponibilité)	29.50 €
Truite Meunière (Chaffour à Mazan)	22 €

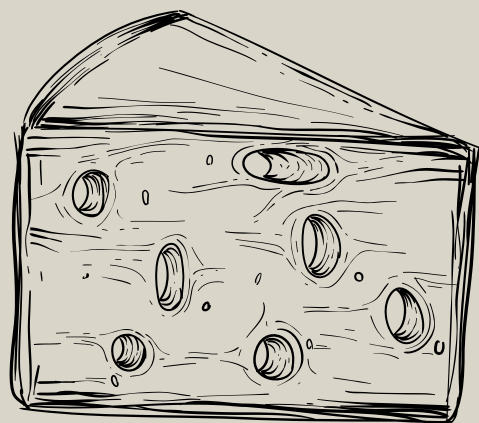


LE CAROSSE À FROMAGE

Assortiment de fromages de pays 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

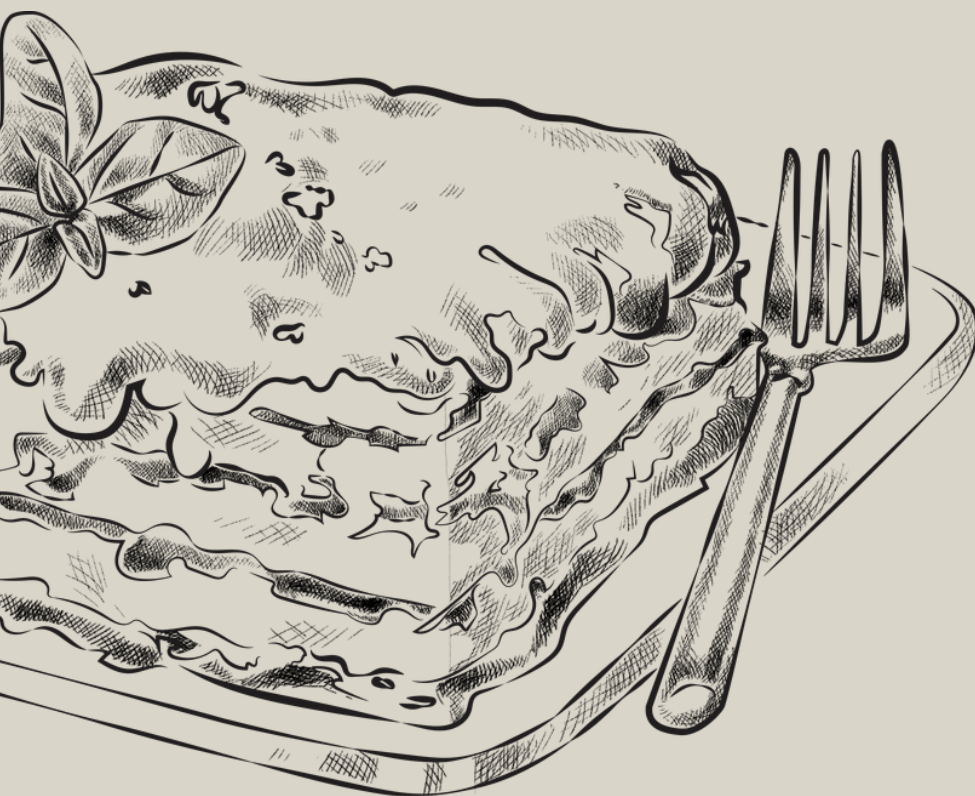
Petite assiette de charcuterie

LE PLAT CHAUD

La petite lasagne et son assortiment de légumes

LE DESSERT

Au choix en fonction des saisons



MENU

MENU GOURMET

42 €



LES ENTRÉES AU CHOIX

Assiette de Charcuterie Maison

Saucisson, Echine de Porc, errine de Campagne, Rosbeef en salade

OU

Aubergines, Tomates confites, Oeuf Bio,

Amandes grillées, Crème glacée au Serpolet Sauvage



LE PLAT CHAUD

Pièce de notre Boeuf Aubrac poêlée

OU

Truite Meunière

(Pisciculture de Chaffour à Mazan)

LE CAROSSE DES FROMAGES

Assortiment de fromages de Pays

LE DESSERT

Au choix dans la carte du jour

MENU



MENU "TERROIR" | 34€

LES ENTRÉES

Gaspacho de Courgettes parfumé à la feuille de
Menthe du Jardin et Chèvre frais de la Louvèche,
Jambon de Pays grillé

Ou

Terrine de Campagne, Salade,
Chutney Oignons rouges/Myrtilles sauvages

LES PLATS CHAUDS

Braisé de Notre Boeuf Aubrac

Ou

Le Plat du Moment

Ou

Assiette Végétarienne

LE CARROSSE DES FROMAGES

Assortiment de fromages du pays ou fromage blanc

DESSERT

Terminez sur une touche Gourmande et Sucrée.

