



CARTE et MENUS

## MENU DU JOUR

---

*Servi au déjeuner du Mardi au Vendredi*

**16 €** 1 ENTREE – 1 PLAT OU 1 PLAT – 1 DESSERT

**19 €** 1 ENTREE – 1 PLAT – 1 DESSERT

Supplément Fromages **4€**

## MENUS

---

*Choix dans la Carte*

### Menu Saveurs

**20 €** 1 ENTREE – 1 PLAT OU 1 PLAT – 1 DESSERT

**25 €** 1 ENTREE – 1 PLAT – 1 DESSERT

### Menu Gourmand **29 €**

1 ENTREE – 1 PLAT – Sélection Fromagère – 1 DESSERT

### Menu Dégustation **39 €**

*Servi au dîner du Jeudi au Samedi et au déjeuner Samedi et Dimanche*

2 ENTREES – 2 PLATS – Sélection Fromagère - 1 DESSERT

*Prise de commande jusqu'à 13H00 et 20H30 pour ce menu servi à l'ensemble des convives d'une même table*

**MENU JEUNE GOURMET – Jusqu'à 16 ans**

**18 €** 1 ENTREE – 1 PLAT – 1 DESSERT *au Choix dans la Carte*

**MENU ENFANT – Jusqu'à 12 ans**

**10 €** 1 ENTREE – 1 PLAT – 1 DESSERT

*Simple et bon, selon les suggestions du moment*

Prix Nets et service compris

## ENTREES

---

Marbré de Foie Gras à la Châtaigne, Chutney de Coings

—

Gambas grillée, Bouillon corsé, Dampfnudel et Confit d'Ananas au Poivre

—

Velouté et Taboulé de Chou-fleur, Betteraves rouges acidulées

## PLATS

---

Pavé de Truite de St Frézal, Risotto de Céleri rave et Champignons au Curry,  
Pousses d'Épinards et Sabayon au Citron Vert

—

Filet Mignon de Porc lardé, Choux Rouge,  
Tartelette à l'Oignon doux des Cévennes et Jus à la sauge

—

Souris d'Agneau confite, Légumes d'hiver glacés et Jus au romarin

## DESSERTS

---

Assiette de Fromages de la région

—

Tartelette au Citron,  
Meringue au citron vert, Tuile à l'Orange

—

Entremet Marron-Vanille  
Sauce Chocolat Noir

—

Poire Pochée au Vin Chaud,  
Pain d'épices et Crème fouettée



*Notre cuisine est élaborée à partir de produits frais et transformés dans nos locaux.  
Toutes nos viandes sont d'origine France –Lozère / Aubrac*

*La présence fortuite d'allergènes majeurs dans nos plats n'est pas impossible,  
la liste des 14 allergènes majeurs est disponible.*