






Menu à 26,00 €

ENTRÉES


-  Crème de fromage de chèvre frais du village, betteraves et pastèques
ou
 Gaspacho de melon, poivron, et basilic
ou
Salade aveyronnaise, Roquefort, jambon de pays & farçou

PLATS

- Filet mignon de porc, cuit à basse température, sauce aux 4 épices
ou
Pavé de dorade
ou
 "Tourte" maison aux légumes & purée du moment

DESSERTS MAISON

- Dessert du jour
ou
Crème à la framboise & spéculoos
ou
Glaces artisanales "Glaces des Alpes"

 Plat végétarien : sans viande ni poisson



Menu du chef à 36,50 €

ENTRÉES

- Assiette de foie gras fait maison (+3€)
ou
Saumon gravlax, enveloppé dans une feuille de nori, sur une purée de nectarine
ou
Carpaccio de veau aveyronnais "Vittello tonnato" (sauce à base de mayonnaise, câpres, thon) cuit à basse température

PLATS

- Ris d'agneaux persillés
ou
Tournedos de boeuf sauce champignons
ou
Filet de sandre en papillote sauce coco et citronnelle

Plateau de fromages

DESSERTS MAISON

- Entremet chocolat & fruit de la passion, biscuit noisettes
ou
Autour de l'abricot : cuit & cru, purée d'abricot, crème montée au caramel, cacahuètes et voile de sureau
ou
Glaces artisanales "Glaces des Alpes"

Menu du jour à 17,00€

Du lundi au vendredi le midi (hors jours fériés)

MISE EN BOUCHE
PLAT DU JOUR
DESSERT DU JOUR OU GLACE 2 BOULES

MENU ENFANT 10.00€

Charcuterie et crudités

Filet de poisson ou
steak haché de l'Aubrac



Glace ou dessert

Jus d'orange ou
limonade ou sirop

Provenance des viandes

Veau : France - Aveyron
Ris d'agneau : France
Steak Haché : France - Aveyron
Canard : France

A la carte

ENTRÉES

Assiette de foie gras fait maison	15,50 €
Saumon gravlax, enveloppé dans une feuille de nori, sur une purée de nectarine	13,50 €
Carpaccio de veau aveyronnais "Vittelo tonnato" (sauce à base de mayonnaise, câpres, thon) cuit à basse température	14,00 €
Salade aveyronnaise, Roquefort, jambon de pays & farçou	12,50 €
Crème de fromage de chèvre frais du village, betteraves et pastèques	11,90 €
Gaspacho de melon, poivron, et basilic	9,90 €

PLATS

Ris d'agneaux persillés	22,50 €
Tournedos de boeuf sauce champignons	24,50 €
Filet de sandre en papillote sauce coco et citronnelle	20,00 €
Filet mignon de porc, cuit à basse température, sauce aux 4 épices	17,50 €
Pavé de dorade	17,00 €
"Tourte" maison aux légumes & purée du moment	12,00 €

Plateau de fromages

7,50 €

DESSERTS faits maison

Dessert du jour	5,50 €
Crème à la framboise & spéculoos	5,70 €
Entremet chocolat & fruit de la passion, biscuit noisettes	7,80 €
Autour de l'abricot : cuit & cru, purée d'abricot, crème montée au caramel, cacahuètes et voile de sureau	8,00 €



Plat végétarien : sans viande ni poisson

Vin rouge



Verre 37.5cl 50cl 75cl

AVEYRON

VABRES L'ABBAYE
Domaine de BIAS IGP - ALAZARD
Propriétaire récoltant 19.00

CÔTES DE MILLAU AOP - BIO 5.50
Domaine du Vieux Noyer - Propriétaire
récoltant 16.00 19.50

MARCILLAC AOP
Le Domaine de Laurens - Propriétaire
récoltant
La Cuvée Pierres Rouges 13.00 17.00 19.00
La Cuvée de L'Ecir 2020 33.00

TARN

GAILLAC AOP
Le Mas D'Aurel - Propriétaire récoltant
Le Mas d'Aurel 15.50 18.00
La Cuvée Alexandra 2019 27.00

LOT

CAHORS AOP - BIO 14.00
Château Lamartine 2020 - Famille Gayraud
Propriétaire récoltant 20.00

Vin rouge



37.5cl 50cl 75cl

HERAULT

TERRASSES DU LARZAC AOP - BIO
Le Clos du Serres St Jean 2023 - Propriétaire
récoltant 26.00

AUDE

CORBIERES Tradition AOP
Domaine de Longueroche 24.00

BORDEAUX

SAINT EMILION AOC 15.00
Fortin Plaisance 2022- Maison Cheval
Quancard 30.00

BOURGOGNE

MERCUREY- AOP
Maison Roux 2021 - Propriétaire récoltant 45.00

PAYS DE LOIRE

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOC
Maison Joseph Mellot 2023 26.00




CÔTES DU RHÔNE

GIGONDAS 2022
Maison Vache - Propriétaire Récoltant 34.00

Vin blanc

	Verre	37.5cl	50cl	75cl
AVEYRON				
MARCILLAC			16.00	
Le Domaine de Laurens - Propriétaire "Un dimanche sous un cerisier" Vin de pays				
VABRES L'ABBAYE			19.00	
Domaine de BIAS IGP - ALAZARD Propriétaire récoltant				
TARN				
GAILLAC AOP			16.00	
Gaillac blanc "perlé" - "Esprit" de la cave Labastide				
Gaillac blanc sec - Domaine de Labarthe BIO	12.00			
Gaillac blanc sec "Mauzac" - Domaine de Labarthe - Premières côtes BIO	5.50		19.00	
Gaillac blanc doux - Domaine de Labarthe BIO	5.50		20.00	
Gaillac pétillant - Méthode ancestrale - Domaine de Labarthe BIO			22.00	
CÔTES DU RHÔNE				
VACQUEYRAS			25.00	
Propriétaire Récoltant - Maison Vache				
CHAMPAGNE				
LECLERC DROUILLET	9.00		45.50	
Propriétaire Récoltant - Cuvée Brut Tradition				

Vin rosé

	Verre	37.5cl	50cl	75cl
AVEYRON				
MARCILLAC AOP		13.00		19.20
Le Domaine de Laurens - Cuvée Eglantine				
CÔTES DE MILLAU AOP	4.50		17.00	19.50
Domaine du Vieux Noyer BIO				
VABRES L'ABBAYE				19.00
Domaine de BIAS IGP - ALAZARD Propriétaire récoltant				
PROVENCE AOP				
Réal BIO				26.00
Vin en carafe 				
	25cl	50cl	75cl	
IGP : VIN DE TABLE FRANCAIS 11.5% Rouge ou Rosé				
	3.00	5.80	9.00	
Eaux minérales 				
		50cl	1L	
Plate ou pétillante				
		4.00	5.50	
Café 				
	2.00			
Expresso, Décaféiné				
	2.80			
Thé, Infusion				

Allergènes :

Une liste écrite de tous les plats contenant des allergènes est à votre disposition sur simple demande.

NOS FOURNISSEURS :

Nous sommes heureux de privilégier des produits issus de producteurs locaux sélectionnés pour la qualité de leur travail, leur proximité et leur engagement sur le territoire.

Boulangerie :

Pain & viennoiserie : Laurent Choisit - La Selve (12)

Pain aux graines : Léa - Salelles (12)

Fromages :

Fromages de chèvre frais : Ferme du Rouve - Brousse le Château (12)

Recuite, tome de brebis, yaourt : Fromagerie de Salze - Saint Izaire (12)

Roquefort : Vernières (12)

Laguiole : Jeune Montagne (12)

Ecir de l'Aubrac : Jeune Montagne (12)

Encalat : Bergers du Larzac (12)

Pérail de brebis : pérail des Cabasses à Verrières (12)

Tomme du Ségala : Famille Mazars (12)

Boissons & Alcool :

Pastis et whisky aveyronnais : Landa's distillerie - Lestrade (12)

Bières artisanales : Belles de Trébas - Trébas (81)

Pétillant de pomme : Les vergers de Trébas - Trébas (81)

Calistou : Domaine du Vieux Noyer - Boyne (12)

Ratafia, vieille prune : Domaine de Laurens - Marcillac (12)

Epine du Lévézou, eau de vie : Muse du verger - Saint Beauzély (12)

Limonade et citronnade artisanale : Finesse des vergers - Najac (12)

Viandes :

Viandes : Table de Solange - Cassagnes-Bégonhès (12)

Charcuterie : Linard - Lanuéjols (12)

Foie gras frais, magret fumé, cou de canard farci : AFG Aveyron Foie

Gras, Luc-la-Primaube (12)

Légumes : Le Relais des primeurs - Réquista (12)

Glaces artisanales

Glaces des Alpes

GLACES ARTISANALES

Deux boules au choix - Parfums :

4,80 €

Glace : Vanille, Café, Chocolat au lait, Chocolat Oranges Confites, Caramel au beurre salé, Noisette aux éclats caramélisés, Rhum Raisin, Noix de coco, Marron, Verveine, Fleur d'oranger éclats de pistaches.

Sorbet : Fraise, Yuzu - citron vert, Pomme verte, Groseille - framboise, Pêche blanche jasmin, Piñacolada.

COUPES GLACEES

Café ou chocolat liégeois : glace café ou chocolat, glace vanille, crème fouettée 8,00€

Verger en Fleurs : sorbets pomme verte, yuzu citron vert, pêche jasmin & crème fouettée 8,00€

Coupe Terroir : glace marron, crème de marron, crème fouettée 8,00€

Coupe Liqueur Florale : glaces fleur d'oranger éclats de pistache, chocolat oranges confites, verveine, arrosées de Grand Marnier 9,50€

Coupe Piñacolada : 2 boules sorbet Piñacolada, 1 boule de noix de coco arrosées de Rhum 9,50€

Coupe Colonel Yuzu : 3 boules sorbet Yuzu citron vert arrosées de Vodka 9,50€

**Coupes glacées incluses
dans les menus (sauf menu
du jour)**