



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 "Vitello 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

Nectarine rôtie, crème montée au caramel, crumble de sésame, sorbet maison pêche & fenouil

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 graylax, enveloppé dans une feuille de nori, sur une purée de nectarine	13,50 €
Carpaccio de veau aveyronnais "Vitello 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	13,00 €

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 €
Nectarine rôtie, crème montée au caramel, crumble de sésame, sorbet maison pêche & fenouil	8,00 €



Plat végétarien : sans viande ni poisson

Vin rouge



Verre 37.5cl 50cl 75cl

AVEYRON

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

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

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 20.00
Château Lamartine 2020 - Famille Gayraud
Propriétaire récoltant

Vin rouge



37.5cl 50cl 75cl

HERAULT

TERRASSES DU LARZAC AOP - BIO 26.00
"Les Crus" - Calmel & Joseph

AUDE

CORBIERES Tradition AOP 24.00
Domaine de Longueroche

BORDEAUX

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

BOURGOGNE

MERCUREY- AOP 45.00
Maison Roux 2021 - Propriétaire récoltant

PAYS DE LOIRE

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOC 26.00
Maison Joseph Mellot 2023

CÔTES DU RHÔNE

GIGONDAS 2022 34.00
Maison Vache - Propriétaire Récoltant

Vin blanc

Verre 37.5cl 50cl 75cl

AVEYRON

MARCILLAC

Le Domaine de Laurens - Propriétaire

"Un dimanche sous un cerisier" Vin de pays

VABRES L'ABBAYE

Domaine de BIAS IGP - ALAZARD

Propriétaire récoltant

TARN

GAILLAC AOP

Gaillac blanc "perlé" - "Esprit" de la cave Labastide

Gaillac blanc sec - Domaine de Labarthe **BIO**

Gaillac blanc sec "Mauzac" - Domaine de Labarthe - Premières côtes **BIO** 5.50

Gaillac blanc doux - Domaine de Labarthe **BIO** 5.50

Gaillac pétillant - Méthode ancestrale -Domaine de Labarthe **BIO**

CÔTES DU RHÔNE

VACQUEYRAS

Propriétaire Récoltant - Maison Vache

CHAMPAGNE

LECLERC DROUILLET

Propriétaire Récoltant - Cuvée Brut

Tradition

Vin rosé

Verre 37.5cl 50cl 75cl

AVEYRON

MARCILLAC AOP

Le Domaine de Laurens - Cuvée Eglantine

CÔTES DE MILLAU AOP

4.50

Domaine du Vieux Noyer **BIO**

VABRES L'ABBAYE

Domaine de BIAS IGP - ALAZARD

Propriétaire récoltant

PROVENCE AOP

Réal **BIO**

Vin en carafe

IGP : VIN DE TABLE FRANCAIS 11.5%
Rouge ou Rosé

Eaux minérales

Plate ou pétillante

Café

Expresso, Décaféiné
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)**