



Menu à 26,00 €

ENTRÉES



Assiette autour du Roquefort

ou

Velouté de potiron & coco

ou

Jambon de pays aveyronnais & poires

PLATS

Magret de canard sauce Teriyaki

ou

Pavé de dorade

ou



Galet de lentilles de Broquiès et patate douce, velouté d'amandes

DESSERTS MAISON

Dessert du jour

ou

Panacotta aux fruits rouges

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 façon gravlax, purée pomme & amande

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

Steak de thon sauce poivron et miso

Plateau de fromages

DESSERTS MAISON

Tarte fine caramel & chocolat, crumble de noisettes

ou

Millefeuilles de châtaignes & figues : tuile à la châtaigne - crème montée de marron et de figue

ou

Glaces artisanales "Glaces des Alpes"

Menu du jour à 17,00€

Du lundi au vendredi le midi (hors jours férié)

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 façon gravlax, purée pomme & amande	13,50 €
Carpaccio de veau aveyronnais "Vitello tonnato" (sauce à base de mayonnaise, câpres, thon) cuit à basse température	14,00 €
Jambon de pays aveyronnais & poires	11,50 €
 Assiette autour du Roquefort	12,00 €
 Velouté de potiron & coco	9,90 €

PLATS

Ris d'agneaux persillés	22,50 €
Tournedos de boeuf sauce champignons	24,50 €
Steak de thon sauce poivron et miso	20,00 €
Magret de canard sauce Teriyaki	19,50 €
Pavé de dorade	17,00 €
 Galet de lentilles de Broquiès et patate douce, velouté d'amandes	13,50 €

Plateau de fromages

7,50 €

DESSERTS faits maison

Dessert du jour	5,50 €
Panacotta aux fruits rouges	5,70 €
Tarte fine caramel & chocolat, crumble de noisettes	7,80 €
Millefeuilles de châtaignes & figues : tuile à la châtaigne - crème montée de marron et de figue	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

CÔTES DE MILLAU AOP - BIO 5.50
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 2021 33.00

TARN

GAILLAC AOP
Le Mas D'Aurel - Propriétaire récoltant
Le Mas d'Aurel 15.50 18.00
La Cuvée Alexandra 2022 27.00

LOT

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

Vin rouge



37.5cl 50cl 75cl

HERAULT

TERRASSES DU LARZAC AOP - BIO
"Les Crus" - Calmel & Joseph - 2023 26.00

AUDE

CORBIERES Tradition AOP - BIO
"La Pointe" - Calmel & Joseph - 2023 24.00

BORDEAUX

SAINT EMILION AOC 15.00 30.00
Fortin Plaisance - Maison Cheval
Quancard

BOURGOGNE

MERCUREY- AOP 45.00
Maison Roux 2023 - Propriétaire récoltant

PAYS DE LOIRE

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOC 26.00
Maison Joseph Mellot - 2024

CÔTES DU RHÔNE

GIGONDAS 2023 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)

Laguirole : 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)**