



Le Relays du Chateau



Menu à 26,00 €

ENTRÉES



Croquette au Roquefort, velouté de topinambour

ou



Velouté de légumes de saison

ou

Assiette de charcuterie aveyronnaise

PLATS



Filet mignon de porc, cuit à basse température, sauce aux 4 épices

ou

"Tourte" maison aux légumes & purée du moment

DESSERTS MAISON

Dessert du jour

ou

Crème au citron & 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 façon "gravlax", mangue & grenade

ou

Effiloché de canard, bouillon de champignons aux arômes asiatiques

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 & framboise

ou

Ananas frais rôti, noisettes enrobées, glace coco

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", mangue & grenade 13,80 €

Effiloché de canard, bouillon de champignons aux arômes asiatiques 12,50 €

Assiette de charcuterie aveyronnaise 11.00 €



Croquette au Roquefort, velouté de topinambour 12,90 €



Velouté de légumes de saison 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 19,00 €

Filet mignon de porc, cuit à basse température, sauce aux 4 épices 17,50 €



"Tourte" maison aux légumes & purée du moment 12,00 €

Plateau de fromages

7,50 €

DESSERTS faits maison

Dessert du jour 5,50 €

Crème au citron & spéculoos 5,70 €

Entremet chocolat & framboise 7,50 €

Ananas frais rôti, noisettes enrobées, glace coco 6.50 €



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** 4.50
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 14.00 20.00
Château Lamartine 2020 - Famille Gayraud
Propriétaire récoltant

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 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

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** 4.50

Gaillac blanc doux - Domaine de Labarthe **BIO** 4.50

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

CÔTES DU RHÔNE

VACQUEYRAS

Propriétaire Récoltant - Maison Vache

CHAMPAGNE

LECLERC DROUILLET

Propriétaire Récoltant - Cuvée Brut

Tradition

Verre 37.5cl 50cl 75cl

Vin rosé

AVEYRON

MARCILLAC AOP

Le Domaine de Laurens - Cuvée Eglantine

CÔTES DE MILLAU AOP

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

Verre 37.5cl 50cl 75cl

13.00 19.20

4.50 17.00 19.50

19.00

26.00

25cl 50cl 75cl

3.00 5.80 9.00

50cl 1L

3.00 5.50

2.00

2.80