

« *Menu du Terroir* »

Menu à 26,60 €

Menu enfant 13,50 € (moins de 10 ans)

Croustillant de chèvre chaud au miel ; salade d'endives aux noix ;
Et pétales de jambon de pays.

Ou

Fricandeau de volaille tiède ; petite salade verte et champignons au vinaigre.

Tournedos de porc et son coulis de girolles.

Ou

Filet de truite rose, crème de lentilles vertes et lard salé.

Assortiment de Légumes.

Chariot de Fromages et son Pain aux Noix et Figues Maison.

Desserts.

Ou

Glaces et sorbets Maison au choix.



« *Menu Tradition* »

Menu à 31,90 €

Menu enfant 16,00 € (moins de 10 ans)

Salade d'aiguillettes chaudes, foie gras et fruits d'automne.

Ou

Fricassée d'escargots en persillade sur salade verte et bœuf d'Aubrac séché.

Ou

Terrine de saumon maison sauce tartare sur lit de doucette.

Pavé de Bœuf d'Aubrac, coulis de cèpes

Ou

Filet de canette de Barbarie sauce saupiquet.

Ou

Dos de cabillaud en nage de petits légumes.

Assortiment de garnitures

Chariot de Fromages et son Pain aux Noix et Figues Maison

Desserts

Ou

Glaces et sorbets Maison au choix



« *Menu gourmet* »

Menu à 38,40 €

Menu enfant 19,00 € (moins de 10 ans)

Salade d'aiguillettes chaudes, foie gras et fruits d'automne.

Ou

Fricassée d'escargots en persillade sur salade verte et bœuf d'Aubrac séché.

Ou

Terrine de saumon maison sauce tartare sur lit de doucette.

Fricassée de ris d'agneau en persillade.

Ou

Les 3 gambas grillées flambées au pastis.

Ou

Médailon de lotte rôtie et beurre citronné.

Pavé de Bœuf d'Aubrac, coulis de cèpes

Ou

Filet de canette de Barbarie sauce saupiquet.

Ou

Dos de cabillaud en nage de petits légumes.

Assortiment de Garnitures

Chariot de Fromages et son Pain aux Noix et Figues Maison

Desserts ou Glaces et sorbets Maison au choix



Notre Carte

Les Entrées

- ✦ Fricandeau de volaille tiède ; petite salade verte
Et champignons au vinaigre : 10,50 €
- ✦ Croustillant de chèvre chaud au miel ; salade d'endives aux noix ;
Et pétales de jambon de pays : 10,50 €
- ✦ Salade d'aiguillettes chaudes, foie gras et fruits d'automne : 13,40 €
- ✦ Fricassée d'escargots en persillade ;
Sur salade verte et bœuf d'Aubrac séché : 13,40 €
- ✦ Terrine de saumon maison sauce tartare sur lit de doucette : 13,40€
- ✦ Salade Royale des Chefs : 15,00 €
Salade Verte, magret grillé, Escalope de Foie Gras, Jambon de pays, Cou Farci
- ✦ Foie gras chaud Mesclun et Toast aux céréales : 20,30 €
- ✦ Terrine de foie gras mi-cuit maison, toasts aux céréales,
Chutney et mesclun : 18,50 €
- ✦ Duo de Foie Gras, mi cuit et chaud ;
Mesclun et Toast Campagnard : 20,30 €

Les Entrées Chaudes

- ✦ Omelette aux Cèpes : 15,00€
- ✦ Cassolette de ris d'agneau financière : 14,80 €
- ✦ Fricassée de ris d'agneau en persillade : 14,80 €



Les Poissons

🍷 Médaillon de lotte rôti et beurre citronné :	16,60 €
🍷 Filet de truite rose crème de lentille verte et lard salé :	16,60 €
🍷 5 gambas grillées flambées au pastis :	16,60 €
🍷 Dos de cabillaud en nage de petits légumes :	16,60 €

Tous nos Poissons sont Garnis d'un Assortiment de Légumes

Les Viandes

🍷 Tournedos de porc et coulis de girolles :	16,60 €
🍷 Pavé de Bœuf d'Aubrac, coulis de cèpes :	17,20 €
🍷 Filet de canette de Barbarie sauce saupiquet :	17,20 €
🍷 Confit de canard aux cèpes persillés :	19,30 €
🍷 Supplément Cèpes :	9,00 €

Toutes nos Viandes sont Garnies d'un Assortiment de Légumes

Les Desserts

🍷 Chariot de Fromages et son Pain aux Noix et Figues :	4,60 €
🍷 Gâteau du Jour :	6,50 €
🍷 Nougat glacé maison :	7,60 €
🍷 Parfait glacé du moment :	7,00 €
🍷 Baba au Rhum :	7,60 €
🍷 Profiteroles Maison :	7,60 €
🍷 Sablé Breton aux Fruits de Saison :	7,60 €



Les Tulipes de Glaces et Sorbets Maison

Glaces et Sorbets Maison servis en coupe avec Chantilly

1 boule	2,40 €
2 boules	4,40 €
3 boules	6,30 €
4 boules	7,90 €

Nos glaces :

- Vanille
- Café
- Chocolat
- Menthe chocolat
- Rhum raisin

Nos sorbets :

- Cassis
- Abricots
- Framboise
- Fraises
- Noix de coco
- Citron vert
- Citron jaune
- Groseille.

