

MENU AVEYRON 20 €

Plateau charcuterie

Saucisse Aligot

Croustade aux pommes

Vin AOC Gaillac et café compris

MENU SEGALA 25 €

Feuilleté de Ris, salade de choux

Rôti de « veau du Segala », jus de viande,
croustillant de truffade et légumes du marché

Cambou, salade et confiture

Entremet chocolat

Vin AOC Gaillac et café compris

MENU POISSON 28€

Soupe de poisson

Moules farcies, sauce tomate

Duo de poissons, sauce vin blanc, légumes du
marché

Profiterole Maison

Vin AOC Gaillac blanc et rouge et café compris

MENU FESTIF 38 €

En Amuse bouche : crème de potiron et mousse de
vieux Rodez

Foie gras Maison, petite salade aux copeaux de
légumes

Ris au gros manseng, champignons et feuilletage

Filet de bœuf, race à viande, sauce cépes,
croustillant de truffade

Roquefort, confiture maison et pain aux noix

Assiette gourmande

Vin AOC Marcillac rouge, 1 verre de blanc
grosmanseng avec le foie gras et café compris

MENU NORD AVEYRON 30€

Salade gourmande au foie gras, farçus et magret
séché

Rumsteack, race à viande, aligot

Laguiole, pain aux noix

Omelette norvégienne Flambée

Vin AOC Gaillac et café compris

MENU MOMENT 27 €

En Amuse bouche : crème de potiron et mousse de
vieux Rodez

Oeuf parfait, bouillon de canard, tartine beurrée aux
herbes

Magret de canard farci au Foie Gras, pomme
dauphine et épinard sauté

Tome fermière du Ségala

Omelette norvégienne Flambée

Vin AOC Gaillac et café compris

MENU TRIPOUS 20 €

Tête de veau sauce gribiche

Tripous maison et Pomme vapeur

Fromage

Tarte aux Pommes

Vin AOC Gaillac et café compris

La carte propose une cuisine à base de produits de saison, en mettant en valeur les productions régionales.

L'Aligot, plat typique du restaurant est fait sur place avec de la tome fraîche fermière produite par Mr Mazars à Camboulazet,

Les tripoux sont fait maison et nous avons remporté le 2^e prix du concours du meilleur tripou.

Les charcuteries sont faites sur place à partir de porc Aveyronnais (Pâté de campagne, fritons, boudin viande, pâté de tête, jambonneaux)

Les glaces sont faites maison à partir de lait cru et d'œufs de plein air.

Les sorbets sont aussi faits maison à partir de fruits frais de saison.

Les viandes sont issues de ferme locale :

Bœuf : uniquement race à viande

Veau : Label rouge Veau du Ségala

Poulet : éleveur local en plein air

Les légumes proviennent de maraîchers locaux, nous travaillons exclusivement avec des légumes frais et de saison. Nous travaillons avec un grossiste local pour les agrumes et fruits exotiques.

Nos achats de marchandises sont réalisés auprès d'artisans et PME indépendants pour tout nos produits bruts et privilégions les circuits courts. Notre restaurant n'a pas recours à l'utilisation de plats et produits préparés.

POSSIBILITÉS :

Grenouilles, choucroute, paella, gibier sur demande

OPTION :

6 €/ personnes : Apéritif en buffet (Ricard, punch) + 4 toasts (Mini clafoutis au jambon, feuilletée au fromage, Mini pain brioché au roquefort, toast à la mousse de saumon)

2€/pers kir servi à table



Rejoignez-nous sur Facebook



L'Agriculture
BAR - PMU - RESTAURANT

MENU GROUPE
A Partir de 15 personnes

