

Bar - Restaurant

Les  
**Reflats**  
DU LAC

05.65.71.75.53



**LE MILLEFEUILLE**

De légumes cuits, crus, croquants, fondants,  
mousseline de céleri fumé maison,  
glace maison concombre Gin Tonic

**ou**

**LES FARCOUS REVISITES**

En fines crêpes roulées au jambon de pays et  
Laguiole, jeunes pousses, pickles de légumes  
et glace maison moutarde estragon

**ou**

**LE HADDOCK**

Filet d'eglefin fumé maison « dit haddock », sablé  
au sarrasin, agrumes, jeunes pousses et vinaigrette  
agrumes, pickles de légumes,  
glace maison betterave

\*\*\*\*\*

**LE VEAU**

De la ferme des Arrasses, le pavé servi rosé à  
cœur, sauce arabica

**ou**

**LE MERLU**

Le filet cuit à la plancha,  
sauce vierge exotique aux herbes du jardin

**ou**

**LE POULET**

Artus volaille à St Radegonde, le filet cuit au four  
basse température, espuma de maïs,  
fruit de la passion

\*\*\*\*\*

**ASSIETTE GOURMANDE**

Déclinaison de desserts gourmands maison  
+ boule de glace ou sorbet maison

**MENU DE GROUPE**

**A titre d'information,  
pour toutes demandes nous  
consulter**

**Choix de l'entrée / du plat  
à nous définir à l'avance.  
Choix unique pour tout le groupe**

**INFOS :**

**MENU 30 €/ pers**

\* MENU ENTREE / PLAT / DESSERT

+ Kir ou cocktail sans alcool

+ Vin Côtes du Tarn Rouge et Rosé fruité,  
Domaine Richefont

+ Cafés ou autres boissons chaudes