

# CARTE DU RESTAURANT

***Bienvenue dans notre restaurant « L'Âme Gourmande »***

Partez sur les chemins de l'Aubrac à travers sa gastronomie.

Régalez-vous de la charcuterie ou d'un bon filet de bœuf Aubrac de chez Conquet!

Découvrez une cuisine fine du terroir ; des entrées et plats concoctés avec soin, un plateau de fromages régionaux sélectionnés, et une terminaison sucrée avec notre buffet de desserts maison.

Que diriez-vous d'un verre ou d'une bouteille de vin pour accompagner votre repas ?

Pour les régimes particuliers (*végétarien, diététique, sans gluten, ...*), nous nous tenons à votre disposition pour vous informer et vous conseiller dans vos choix.

Une liste écrite de tous les plats contenant des allergènes est à votre disposition sur simple demande.

Nous vous souhaitons un agréable repas !

Quelques partenaires :

- Maison Conquet – Laguiole (*charcuteries*)
- La Drosera Gourmande – Laguiole (*foie gras, magret de canard...*)
- Lozère Viande – Antrenas (48) (*bœuf Aubrac, viande du jour...*)
- Garonne Marée – Castelnau-d'Estrétefonds (31) (*poissons, crustacés*)
- Marcel Charrade – Neussargues-Moissac (15) (*fromages et produits laitiers*)

***« On ne peut pas faire de cuisine si l'on n'aime pas les gens »***  
*Joël Robuchon*

# FORMULES AU CHOIX

- **Plat, Buffet de Desserts :** **23 €**
- **Entrée, Plat :** **25 €**
- **Entrée, Plat, et Buffet de Desserts :** **28 €**
- **Entrée, Plat, Plateau de Fromages et Buffet de Desserts :** **33 €**

## ~ Entrées ~

- **La Déclinaison Végé, Salade et Charcuteries Affinées par nos Artisans**  
*(Magret fumé, cou farci, saucisse sèche, tranchette de foie gras)*
- **Tradition d'Aubrac, la Planche de Charcuteries Affinées par nos Artisans**  
*Maison CONQUET/Drosera Gourmande*
- **Le Pounti Poêlé, à la Façon de Jeanne**  
*(Viande de porc hachée, persil, blettes, pruneaux)*
- **L'Entrée du Jour**  
*Selon l'inspiration de notre chef*
- **Le Foie Gras mi-cuit « Maison » (suppl. 4 €)**  
*Oignon en marmelade aux figues et pain rustique*
- **Les Ris d'Agneau au Sautoir, Crème Paysanne**  
*Chips de pain*
- **Les Noix de Saint-Jacques Servies Nacrées (suppl. 4 €)**  
*Fondue de poireaux et émulsion au chorizo*

## ~ Plats ~

- **Le Filet Epais de Daurade Sébaste façon « French Riviera »**  
*Jus vierge acidulé*
- **Le Gigot d'Agneau de l'Aveyron cuit doucement à basse température**  
*Jus au thym*
- **La Suggestion du Jour**  
*Selon l'inspiration de notre chef*
- **Le Filet Mignon de Porc, cuit doucement à basse température**  
*Crème à l'ail doux*
- **Le Parmentier de Canard Confit « Maison »**  
*Gratiné au Laguiole*
- **Le Bœuf à la Mode d'Aubrac**  
*Façon bourguignon*
- **Le Pavé de Bœuf race Aubrac – 150 g (suppl. 4 €)**  
*Fleur de sel de Guérande*
- **Le Filet de Bœuf race Aubrac – 150 g (suppl. 6 €)**  
*Sauce aux morilles*

**Ces plats sont servis avec de l'aligot ou l'accompagnement du jour**

*\* Accompagnement du jour + aligot : 3 €*

# LA CARTE DES METS

<b>Notre Interprétation de la Salade Fraicheur</b> <i>Tagliatelles de légumes et vinaigrette</i>	<b>10 €</b>
<b>L'Entrée du Jour</b> <i>Selon l'inspiration de notre chef</i>	<b>12 €</b>
<b>La Déclinaison Végé, Salade et Charcuteries Affinées par nos Artisans</b> <i>(Magret fumé, cou farci, saucisse sèche, tranchette de foie gras)</i>	<b>13 €</b>
<b>Tradition d'Aubrac, la Planche de Charcuteries Affinées par nos Artisans</b> <i>Maison CONQUET/Drosera Gourmande</i>	<b>14 €</b>
<b>Le Pounti Poêlé, à la Façon de Jeanne</b> <i>(Viande de porc hachée, persil, blettes, pruneaux)</i>	<b>14 €</b>
<b>Les Ris d'Agneau au Sautoir, Crème Paysanne</b> <i>Chips de pain</i>	<b>15 €</b>
<b>Le Foie Gras mi-cuit « Maison »</b> <i>Oignon en marmelade aux figues et pain rustique</i>	<b>18 €</b>
<b>Les Noix de Saint-Jacques Servies Nacrées</b> <i>Fondue de poireaux et émulsion au chorizo</i>	<b>22 €</b>
~	
<b>L'Aligot et la Salade Verte</b>	<b>12 €</b>
<b>La Suggestion du Jour</b> <i>Selon l'inspiration de notre chef</i>	<b>14 €</b>
<b>Le Bœuf à la Mode d'Aubrac</b> <i>Façon bourguignon</i>	<b>14 €</b>
<b>Le Parmentier de Canard Confit « Maison »</b> <i>Gratiné au Laguiole</i>	<b>15 €</b>
<b>Le Filet Epais de Daurade Sébaste façon « French Riviera »</b> <i>Jus vierge acidulé</i>	<b>16 €</b>
<b>Le Gigot d'Agneau de l'Aveyron cuit doucement à basse température</b> <i>Jus au thym</i>	<b>18 €</b>
<b>Le Filet Mignon de Porc, cuit doucement à basse température</b> <i>Crème à l'ail doux</i>	<b>18 €</b>
<b>Le Pavé de Bœuf race Aubrac – 180 g</b> <i>Fleur de sel de Guérande</i>	<b>19 €</b>
<b>Le Filet de Bœuf race Aubrac – 180 g</b> <i>Sauce aux morilles</i>	<b>24 €</b>
<b>Ces plats sont servis avec de l'aligot <u>ou</u> l'accompagnement du jour</b> <i>* Accompagnement du jour + aligot : 3 €</i>	
<b>Plateau de Fromages Régionaux</b>	<b>8 €</b>
<b>Sélection de Pâtisseries « Maison »</b>	<b>9 €</b>

# MENU ENFANT

*(jusqu'à 10 ans)*

**12 €**

*Un Jus d'Orange **ou** de Pomme **ou** un Sirop à l'Eau*

~

*Assiette de Charcuteries du Pays*

**ou**

*Nuggets « Maison »*

**ou**

*Pavé de bœuf race Aubrac*

~

*Accompagnement du Jour **ou** Aligot **ou** Frites*

~

*Pâtisserie **ou** Coupe de Glace*

***Pour un repas zen, un coin jeu est à la disposition de tous.***