

LA CARTE DES METS

<i>Assiette de Crudités</i>	10 €
<i>Entrée du Jour</i>	12 €
<i>Salade et ses Gourmandises du Terroir</i> (Salade Verte, Magret Fumé, Cou Farci, Saucisse Sèche, Tranchette de Foie Gras)	13 €
<i>Pounti Poêlé sur sa Petite Salade</i> (Spécialité Régionale : viande de porc hachée, persil, blettes, pruneaux)	14 €
<i>Planche de Charcuteries du Pays</i>	14 €
<i>Feuilleté de Ris d'Agneau aux Champignons des Bois</i>	15 €
<i>Terrine de Foie Gras de Canard mi-cuit « Maison »</i> <i>au Tariquet moelleux premières grives,</i> <i>Confiture d'Oignons, Pain de campagne</i>	18 €
<i>Noix de Saint-Jacques Poêlées, Fondue de Poireaux</i> <i>Emulsion au Thé d'Aubrac</i>	22 €
~	
<i>Suggestion du Jour</i>	14 €
<i>Confit de Canard Maison Cuit à la Graisse d'Oie</i>	15 €
<i>Gigot d'Agneau de l'Aveyron, cuit doucement à basse température</i> <i>Jus parfumé aux Herbes</i>	18 €
<i>Dos de Cabillaud Mariné à l'Aneth, Poêlé à la Peau, Emulsion au lard fumé</i>	16 €
<i>Filet Mignon de Porc, cuit doucement à basse température</i> <i>Crème d'Ail Doux</i>	18 €
<i>Pavé de Bœuf Aubrac Poêlé à la Fleur de Sel - 180 g</i>	19 €
<i>Filet de Bœuf Aubrac Sauce aux Morilles - 180 g</i>	24 €

Ces plats sont servis avec de l'aligot ou les légumes du jour

Si vous désirez de l'aligot et les légumes du jour, un supplément de 3€ sera facturé.

<i>Plateau des Fromages Régionaux</i>	7,50 €
<i>Sélection de Pâtisseries « Maison »</i>	8,50 €