

FORMULES AU CHOIX

- **Plat, Buffet de Desserts :** **22 €**
- **Entrée, Plat, et Buffet de Desserts :** **27 €**
- **Entrée, Plat, Plateau de Fromages, et Buffet de Desserts :** **33 €**

~ Entrées ~

- **Salade et ses Gourmandises du Terroir**
(Salade Verte, Magret Fumé, Cou Farci, Saucisse Sèche, Tranchette de Foie Gras)
- **Planche de Charcuteries du Pays**
- **Pounti Poêlé sur sa Petite Salade**
(Spécialité régionale : viande de porc hachée, persil, blettes, pruneaux.)
- **Entrée du jour**
- **Terrine de Foie Gras de Canard mi-cuit « Maison » au Tariquet moelleux Premières Grives**
Confiture d'Oignons, Pain de campagne (supplément 4 €)
- **Feuilleté de Ris d'Agneau aux Champignons des Bois**
- **Noix de Saint-Jacques Poêlées, Fondue de Poireaux, Emulsion au Thé d'Aubrac (supplément 4€)**

~ Plats ~

- **Dos de Cabillaud Mariné à l'Aneth, Poêlé à la Peau, Emulsion au Lard Fumé**
- **Gigot d'Agneau de l'Aveyron, cuit doucement à basse température, Jus Parfumé aux Herbes**
- **Suggestion du Jour**
- **Filet Mignon de Porc, cuit doucement à basse température, Crème d'Ail Doux**
- **Confit de Canard « Maison », Cuit à la Graisse d'Oie**
- **Bœuf Mode d'Aubrac (façon Bourguignon)**
- **Pavé de bœuf Aubrac Poêlé à la Fleur de Sel - 150 g (supplément 3 €)**
- **Filet de Bœuf Aubrac Sauce aux Morilles - 150 g (supplément 5 €)**

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

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

MENU ENFANT

(jusqu'à 10 ans)

12 €

Une Boisson

~

Assiette de Charcuteries

OU

Petite Salade Gourmande

OU

Pavé d'Aubrac Poêlé

~

Légumes OU Aligot

~

Pâtisserie OU Coupe de Glace

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