

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 de chez Conquet ou d'un bon filet de bœuf Aubrac !

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 ?

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*)
- Terre Azur (*fruits et légumes*)
- 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 :** **23,00 €**
- **Entrée, Plat, et Buffet de Desserts :** **28,00 €**
- **Entrée, Plat, Plateau de Fromages, et Buffet de Desserts :** **33,00 €**

~ Entrées ~

- **La Déclinaison VEGE, 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/Maison RUS
- **Le Pounti Poêlé, à la Façon de Jeanne**
La vraie recette de l'Aubrac
- **L'Entrée du Jour**
Selon l'inspiration de notre chef
- **Le Foie Gras mi-cuit « Maison » (supplément 5 €)**
Oignon en marmelade aux figues et pain
- **Les Ris d'Agneau au Sautoir, Crème Paysanne**
Chips de pain et salade verte
- **Les Noix de Saint-Jacques Servies Nacrées (supplément 4 €)**
Compotée de fenouil et émulsion au lard

~ 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 »**
Petite salade verte et vieux Laguiole
- **Le Bœuf à la Mode d'Aubrac**
Façon bœuf bourguignon
- **Le Pavé de Bœuf race Aubrac – 150 g (supplément 4 €)**
Fleur de sel de Guérande
- **Le Filet de Bœuf race Aubrac – 150 g (supplément 6 €)**
Crème de morilles et salade d'herbes

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.*

LA CARTE DES METS

Notre Interprétation de la Salade Fraicheur <i>Tagliatelles de légumes et vinaigrette</i>	10 €
L'Entrée du Jour <i>Selon l'inspiration de notre chef</i>	12 €
La Déclinaison VEGE, Salade et Charcuteries Affinées par nos Artisans <i>(Magret fumé, cou farci, saucisse sèche, tranchette de foie gras)</i>	13 €
Tradition d'Aubrac, la Planche de Charcuteries Affinées par nos Artisans <i>Maison CONQUET/Maison RUS</i>	14 €
Le Pounti Poêlé, à la Façon de Jeanne <i>La vraie recette de l'Aubrac</i>	14 €
Les Ris d'Agneau au Sautoir, Crème Paysanne <i>Chips de pain et salade verte</i>	15 €
Le Foie Gras mi-cuit « Maison » <i>Oignon en marmelade aux figues et pain rustique</i>	18 €
Les Noix de Saint-Jacques Servies Nacrées <i>Compotée de fenouil et émulsion au lard</i>	22 €
~	
La Suggestion du Jour <i>Selon l'inspiration de notre chef</i>	14 €
Le Bœuf à la Mode d'Aubrac <i>Façon bœuf bourguignon</i>	14 €
Le Parmentier de Canard Confit « Maison » <i>Petite salade verte et vieux Laguiole</i>	15 €
Le Filet Epais de Daurade Sébaste façon « French Riviera » <i>Jus vierge acidulé</i>	16 €
Le Gigot d'Agneau de l'Aveyron cuit doucement à basse température <i>Jus au thym</i>	18 €
Le Filet Mignon de Porc, cuit doucement à basse température <i>Crème à l'ail doux</i>	18 €
Le Pavé de Bœuf race Aubrac – 180 g <i>Fleur de sel de Guérande</i>	19 €
Le Filet de Bœuf race Aubrac – 180 g <i>Crème de morilles et salade d'herbes</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.

Plateau des Fromages Régionaux	9,00 €
Sélection de Pâtisseries « Maison »	10,50 €

MENU ENFANT

(jusqu'à 10 ans)

12 €

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

~

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.