



MENÚ A ELEGIR

- **Plato, Bufé de Postres :** 26 €
- **Entrada, Plato** 28 €
- **Entrada, Plato, y Bufé de Postres :** 31 €
- **Entrada, Plato, Bandeja de Quesos y Bufé de Postres :** 36 €

~ Entradas ~

- **Plato de Charcuterías del País y « Farçous »**
Farçous son clase de buñuelos con acelgas y perejil
- **Terrina de Foie Gras mi-cocido « hecho en casa » (recargo 5 €)**
Cebolla confitada
- **Mollejas de Cordero Salteadas**
- **Trucha Bío de los lagos de Aubrac** 
De imitación « Gravlax »
- **Entrada del Día**
Según la inspiración del chef
- **Ensalada Vegetariana**

~ Platos ~

- **Sugestión del Día**
Según la inspiración del chef
- **Filete de Trucha Bío de los lagos de Aubrac** 
Mantequilla Blanca al limón y a las finas hierbas
- **Pollo o Salmón « Bowl » (de imitación « Pokebowl »)**
Pollo empanado "hecho en casa" o salmon marinado, acompañamiento de estación
- **« Hachis Parmentier » al Confit de Pato**
Gratinado con Queso Laguiole
- **Pierna de Cordero de Aveyron, cocido suavemente a baja temperatura**
Jugo perfumado con Tomillo
- **Pave de Carne de Res Aubrac - 150 g (recargo 5 €)**
Asado con Flor de Sal

Estas Especialidades están acompañadas de aligot o verduras del día

** Verduras del día + aligot : 3 €*

« Precio Neto, Con el Servicio »

A LA CARTA

Plato de Charcuterías del País y « Farçous » 18 €
Farçous son clase de buñuelos con acelgas y perejil

Terrina de Foie Gras mi-cocido « hecho en casa » (recargo 5 €) 20 €
Cebolla confitada

Mollejas de Cordero Salteadas 16 €


Trucha Bío de los lagos de Aubrac  15 €
De imitación « Gravlax »

Entrada del Día 14 €
Según la inspiración del chef

Ensalada Vegetariana 14 €

~

Sugestión del Día 16 €
Según la inspiración del chef

Filete de Trucha Bío de los lagos de Aubrac  20 €
Mantequilla Blanca al limón y a las finas hierbas

Pollo o Salmón « Bowl » (de imitación « Pokebowl ») 17 €
Pollo empanado "hecho en casa" o salmon marinado, acompañamiento de estación

« Hachis Parmentier » al Confit de Pato 16 €
Gratinado con Queso Laguiole

Pierna de Cordero de Aveyron, cocido suavemente a baja temperatura 19 €
Jugo perfumado con Tomillo

Pave de Carne de Res Aubrac – 150 g (recargo 5 €) 22 €
Asado con Flor de Sal

Estas Especialidades están acompañadas de aligot o verduras del día

** Verduras del día + aligot : 3 €*

Bandeja de Quesos Regionales 8 €

Selección de Postres Hechos en Casa 10 €

« Precio Neto, Con el Servicio »