



FORMULES AU CHOIX

- **Plat, Buffet de Desserts :** **26 €**
- **Entrée, Plat :** **28 €**
- **Entrée, Plat, et Buffet de Desserts :** **31 €**
- **Entrée, Plat, Plateau de Fromages et Buffet de Desserts :** **36 €**

~ Entrées ~

- **La Planche Régionale**
Charcuterie de la Maison Conquet et Farçous maison
- **Le Foie Gras mi-cuit « Maison » (suppl. 5 €)**
Confit d'oignons
- **Les Ris d'Agneau au Sautoir**
- **La Truite Bio des Monts d'Aubrac** 
En Gravlax
- **La Suggestion du moment**
Selon l'inspiration de notre chef
- **La Salade Végétarienne**

~ Plats ~

- **La Suggestion du Jour**
Selon l'inspiration de notre chef
- **Le Filet de Truite Bio des Monts d'Aubrac** 
Beurre blanc citronné aux fines herbes
- **Le « Bowl » Poulet ou Saumon**
Poulet pané « maison » ou Saumon mariné (servi froid), accompagnement de saison
- **Le Parmentier de Canard Confit**
Gratiné au Laguiole
- **Le Gigot d'Agneau de l'Aveyron cuit à basse température**
Jus au thym
- **Le Pavé de Bœuf race Aubrac - 150 g (suppl. 4 €)**
Fleur de sel de Guérande

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

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

« Prix net, service compris »

LA CARTE DES METS

La Planche Régionale 18 €
Charcuterie de la Maison Conquet et Farçous maison

Le Foie Gras mi-cuit « Maison » 20 €
Confit d'oignons

Les Ris d'Agneau au Sautoir 16 €

La Truite Bio des Monts d'Aubrac  15 €
En Gravlax

La Suggestion du moment 14 €
Selon l'inspiration de notre chef

La Salade Végétarienne 14 €

~

L'Aligot et la Salade Verte 14 €

La Suggestion du Jour 16 €
Selon l'inspiration de notre chef

Le Filet de Truite Bio des Monts d'Aubrac  20 €
Beurre blanc citronné aux fines herbes

Le « Bowl » Poulet ou Saumon 17 €
Poulet pané « maison » ou Saumon mariné (servi froid), accompagnement de saison

Le Parmentier de Canard Confit 16 €
Gratiné au Laguiole

Le Gigot d'Agneau de l'Aveyron cuit à basse température 19 €
Jus au thym

Le Pavé de Bœuf race Aubrac - 150 g 22 €
Fleur de sel de Guérande

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

** Accompagnement du jour + aligot : 3 €*

Plateau de Fromages Régionaux 9 €

Sélection de Pâtisseries « Maison » 10 €

« Prix net, service compris »

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.

« Prix net, service compris »