

## 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*
- **Le Wrap de Légumes**  
*Sauce Cacahuètes*

### ~ 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 Suprême de Volaille**  
*Sauce forestière*
- **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 nets, 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**  17 €  
*En Gravlax*

**La Suggestion du moment** 15 €  
*Selon l'inspiration de notre chef*

**Le Wrap de Légumes** 13 €  
*Sauce Cacahuètes*

~

**L'Aligot et la Salade Verte** 14 €

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

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

**Le Suprême de Volaille** 17 €  
*Sauce forestière*

**Le Parmentier de Canard Confit** 18 €  
*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 nets, 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 nets, service compris »