

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 <i>Charcuterie de la Maison Conquet et Farçous maison</i>	18 €
Le Foie Gras mi-cuit « Maison » <i>Confit d'oignons</i>	20 €
Les Ris d'Agneau au Sautoir	16 €
La Truite Bio des Monts d'Aubrac  <i>En Gravlax</i>	17 €
La Suggestion du moment <i>Selon l'inspiration de notre chef</i>	15 €
Le Wrap de Légumes <i>Sauce Cacahuètes</i>	13 €

~

L'Aligot et la Salade Verte	14 €
La Suggestion du Jour <i>Selon l'inspiration de notre chef</i>	16 €
Le Filet de Truite des Monts d'Aubrac  <i>Beurre blanc citronné aux fines herbes</i>	20 €
Le Suprême de Volaille <i>Sauce forestière</i>	17 €
Le Parmentier de Canard Confit <i>Gratiné au Laguiole</i>	18 €
Le Gigot d'Agneau de l'Aveyron cuit à basse température <i>Jus au thym</i>	19 €
Le Pavé de Bœuf race Aubrac - 150 g <i>Fleur de sel de Guérande</i>	22 €

Ces plats sont servis avec de l'aliot ou l'accompagnement du jour
* Accompagnement du jour + aliog : 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 »