


FORMULES AU CHOIX

- **Plat, Plateau de Fromages ou Buffet de Desserts :** **27 €**
- **Entrée, Plat :** **29 €**
- **Entrée, Plat, Plateau de Fromages ou Buffet de Desserts :** **33 €**
- **Entrée, Plat, Plateau de Fromages et Buffet de Desserts :** **39 €**

~ Entrées ~

- **La Salade Gourmande**
Charcuterie de la Maison Conquet
- **Le Foie Gras mi-cuit « Maison » (suppl. 5 €)**
Confit d'oignons
- **La Truite Bio des Monts d'Aubrac** 
En Gravlax
- **La Suggestion du moment**
Selon l'inspiration de notre chef
- **Les Saint Jacques snackées, Fondue de Poireaux (suppl. 5 €)**
Sauce corail et chorizo
- **Le Crèmeux de Saison et Son Œuf Parfait**
- **Les Ris de Veau poêlés sur Purée de Panais**

~ Plats ~



- **La Suggestion du Jour**
Selon l'inspiration de notre chef
- **Le Filet de Truite Bio des Monts d'Aubrac** 
Beurre blanc citronné à l'aneth
- **Le Suprême de Volaille farci**
Sauce forestière
- **Le Magret de Canard**
Sauce miel et gentiane
- **Le Gigot d'Agneau de l'Aveyron grillé**
Sauce romarin
- **La Cassolette de Tripoux**
- **Le Tournedos de Bœuf race Aubrac – 150 g (suppl. 5 €)**
Fleur de sel de Guérande ou Sauce Marcillac

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 Salade Gourmande <i>Charcuterie de la Maison Conquet</i>	17 €
Le Foie Gras mi-cuit « Maison » <i>Confit d'oignons</i>	20 €
Les Ris de Veau poêlés sur Purée de Panais	19 €
La Truite Bio des Monts d'Aubrac  <i>En Gravlax</i>	18 €
La Suggestion du moment <i>Selon l'inspiration de notre chef</i>	15 €
Les Saint Jacques snackées, Fondue de poireaux <i>Sauce corail et chorizo</i>	22 €
Le Crémeux de Saison et Son Œuf Parfait	15 €
~	
L'Aligot et la Salade Verte	15 €
La Suggestion du Jour <i>Selon l'inspiration de notre chef</i>	18 €
Le Filet de Truite Bio des Monts d'Aubrac  <i>Beurre blanc citronné à l'aneth</i>	22 €
Le Suprême de Volaille farci <i>Sauce forestière</i>	19 €
Le Magret de Canard <i>Sauce miel et gentiane</i>	22 €
Le Gigot d'Agneau de l'Aveyron grillé <i>Sauce romarin</i>	21 €
La Cassolette de Tripoux	19 €
Le Tournedos de Bœuf race Aubrac – 150 g <i>Fleur de sel de Guérande <u>ou</u> Sauce Marcillac</i>	26 €
La Côte de Bœuf Aubrac, pour 2 personnes (environ 1,200 kg avec l'os) <i>30 minutes de préparation</i>	75 €

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

** Accompagnement du jour + aligot : 3 €*

Plateau de Fromages Régionaux	9 €
Buffet de Desserts « Maison »	10 €

« Prix nets, service compris »

MENU ENFANT

(jusqu'à 10 ans)

14 €

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

~

Poisson Pané « Maison »

ou

Nuggets « Maison »

ou

Pavé de Bœuf race Aubrac (80g)

~

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 »

FORMULES AU CHOIX

- **Plat, Plateau de Fromages ou Buffet de Desserts :** **27 €**
- **Entrée, Plat :** **29 €**
- **Entrée, Plat, Plateau de Fromages ou Buffet de Desserts :** **33 €**
- **Entrée, Plat, Plateau de Fromages et Buffet de Desserts :** **39 €**

~ Entrées ~

- **Le Wrap de Légumes**
Sauce Cacahuètes ou Crème de Curry Madras

~ Plats ~

- **La Grande Salade Saisonnière**
Vinaigrette miel, moutarde et vinaigres de cidre et de balsamique
 - Printanière et Automnale : salade, tomates, pommes, noix, graines de courge, brick de chèvre (Avril, Mai, Octobre, Novembre)
 - Estivale : salade, tomates, concombres, carottes, oignons rouge, feta, mozzarella di bufala (Juin, Juillet, Aout, Septembre)
- **Le Pavé Végétal**
Pois chiches, champignons, haricots rouges, oignons, persil et épices

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

** Accompagnement du jour + aligot : 3 €*

LA CARTE DES METS

Le Wrap de Légumes **15 €**
Sauce Cacahuètes ou Crème de Curry Madras

La Grande Salade Saisonnière **18 €**
Vinaigrette miel, moutarde et vinaigres de cidre et de balsamique

- Printanière et Automnale : salade, tomates, pommes, noix, graines de courge, brick de chèvre (Avril, Mai, Octobre, Novembre)
- Estivale : salade, tomates, concombres, carottes, oignons rouge, feta, mozzarella di bufala (Juin, Juillet, Aout, Septembre)

Le Pavé Végétal **19 €**
Pois chiches, champignons, haricots rouges, oignons, persil et épices

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

** Accompagnement du jour + aligot : 3 €*

Plateau de Fromages Régionaux **9 €**

Buffet de Desserts « Maison » **10 €**

« Prix nets, service compris »