

# 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

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

**Ces plats sont servis avec de l'aliгot ou l'accompagnement du jour**  
\* Accompagnement du jour + aliгot : 3 €

<b>Plateau de Fromages Régionaux</b>	<b>9 €</b>
<b>Buffet de Desserts « Maison »</b>	<b>10 €</b>

« 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 »