


## 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 Crémeux 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 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 Crémeux 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 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 <u>ou</u> 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'aligot ou l'accompagnement du jour**

*\* Accompagnement du jour + aligot : 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 »