


## MENÚ A ELEGIR

- **Plato, Bandeja de Quesos o Bufé de Postres:** **27 €**
- **Entrada, Plato:** **29 €**
- **Entrada, Plato, Bandeja de Quesos o Bufé de Postres:** **33 €**
- **Entrada, Plato, Bandeja de Quesos y Bufé de Postres:** **39 €**

### ~ Entradas ~

- **La Ensalada Gourmet**  
*Embutidos de la Casa Conquet*
- **El Foie Gras medio hecho "Casero" (supl. 5 €)**  
*Confitura de cebollas*
- **La Trucha Bio de los Lagos de Aubrac**   
*De imitación "Gravlax"*
- **La Entrada del Día**  
*Según la inspiración de nuestro chef*
- **Las Vieiras salteadas, Fondue de Puerros (supl. 5 €)**  
*Salsa de coral y chorizo*
- **El Cremoso de Temporada y Su Huevo Perfecto**
- **Las Mollejas de Ternera salteadas sobre Puré de Chirivía**

### ~ Platos ~

- **El Plato del Día**  
*Según la inspiración de nuestro chef*
- **El Filete de Trucha Bio de los Lagos de Aubrac**   
*Mantequilla blanca al limón y eneldo*
- **La Suprema de Ave rellena**  
*Salsa forestal*
- **El Magret de Pato**  
*Salsa de miel y genciana*
- **La Pierna de Cordero a la Parilla**  
*Salsa de romero*
- **La Cazuela de los Callos**
- **El Tournedos de Res Aubrac – 150 g (supl. 5 €)**  
*Flor de sal de Guerande o salsa Marcillac*

**Estos platos se sirven con aligot o el acompañamiento del día**

*\* Acompañamiento del día + aligot : 3 €*

**«Precios netos, servicio incluido»**

## A LA CARTA

<b>La Ensalada Gourmet</b> <i>Embutidos de la Casa Conquet</i>	<b>17 €</b>
<b>El Foie Gras medio hecho "Casero"</b> <i>Confitura de cebollas</i>	<b>20 €</b>
<b>Las Mollejas de Ternera salteadas sobre Puré de Chirivía</b>	<b>19 €</b>
<b>La Trucha Bio de los Lagos de Aubrac</b>  <i>De imitación "Gravlax"</i>	<b>18 €</b>
<b>La Entrada del Día</b> <i>Según la inspiración de nuestro chef</i>	<b>15 €</b>
<b>Las Vieiras salteadas, Fondue de Puerros</b> <i>Salsa de coral y chorizo</i>	<b>22 €</b>
<b>El Cremoso de Temporada y Su Huevo Perfecto</b>	<b>15 €</b>
~	
<b>El Aligot y la Lechuga</b>	<b>15 €</b>
<b>El Plato del Día</b> <i>Según la inspiración de nuestro chef</i>	<b>18 €</b>
<b>El Filete de Trucha Bio de los Lagos de Aubrac</b>  <i>Mantequilla blanca al limón y eneldo</i>	<b>22 €</b>
<b>La Suprema de Ave rellena</b> <i>Salsa forestal</i>	<b>19 €</b>
<b>El Magret de Pato</b> <i>Salsa de miel y genciana</i>	<b>22 €</b>
<b>La Pierna de Cordero a la Parilla</b> <i>Salsa de romero</i>	<b>21 €</b>
<b>La Cazuela de los Callos</b>	<b>19 €</b>
<b>El Tournedos de Res Aubrac – 150 g</b> <i>Flor de sal de Guerande o salsa Marcillac</i>	<b>26 €</b>
<b>El Chuletón de Res Aubrac, para 2 personas (approx. 1.2 kg con hueso)</b> <i>30 minutos de preparación</i>	<b>75 €</b>

**Estos platos se sirven con aligot o el acompañamiento del día**

*\* Acompañamiento del día + aligot : 3 €*

<b>Bandeja de Quesos Regionales</b>	<b>9 €</b>
<b>Bufé de Postres "Caseros"</b>	<b>10 €</b>

«Precios netos, servicio incluido»

# **MENÚ INFANTIL**

*(hasta 10 años)*

**14 €**

***Zumo de Naranja o Zumo de Manzana o Agua Aromatizada***

~

***Pescado Empanado "Casero"***

***o***

***Nuggets "Caseros"***

***o***

***Filete de Res Aubrac (80g)***

~

***Acompañamiento del Día o Aligot o Patatas Fritas***

~

***Pastel o Copa de Helado***

***Para una comida tranquila, un rincón de juegos está a disposición de todos.***

«Precios netos, servicio incluido»

## MENÚ A ELEGIR

- **Plato, Bandeja de Quesos o Bufé de Postres:** 27 €
- **Entrada, Plato:** 29 €
- **Entrada, Plato, Bandeja de Quesos o Bufé de Postres:** 33 €
- **Entrada, Plato, Bandeja de Quesos y Bufé de Postres:** 39 €

### ~ Entradas ~

- **El Wrap de Verduras**  
Salsa de Cacahuetses or Crema de Curry Madras

### ~ Platos ~

- **La Gran Ensalada de Temporada**  
Vinagreta de miel, mostaza y vinagres de sidra y balsámico
  - Primavera y Otoño: lechuga, tomates, manzanas, nueces, semillas de calabaza, brick de queso de cabra (Abril, Mayo, Octubre, Noviembre)
  - Verano: lechuga, tomates, pepinos, zanahorias, cebollas rojas, feta, mozzarella di bufala (Junio, Julio, Agosto, Septiembre)
- **El Filete Vegetal**  
Garbanzos, champiñones, alubias rojas, cebollas, perejil y especias

**Estos platos se sirven con aligot o el acompañamiento del día**

*\*Acompañamiento del día + aligot : 3 €*

## A LA CARTE

**El Wrap de Verduras** 15 €  
Salsa de Cacahuetses or Crema de Curry Madras

**La Gran Ensalada de Temporada** 18 €  
Vinagreta de miel, mostaza y vinagres de sidra y balsámico

- Primavera y Otoño: lechuga, tomates, manzanas, nueces, semillas de calabaza, brick de queso de cabra (Abril, Mayo, Octubre, Noviembre)
- Verano: lechuga, tomates, pepinos, zanahorias, cebollas rojas, feta, mozzarella di bufala (Junio, Julio, Agosto, Septiembre)

**El Filete Vegetal** 19 €  
Garbanzos, champiñones, alubias rojas, cebollas, perejil y especias

**Estos platos se sirven con aligot o el acompañamiento del día**

*\*Acompañamiento del día + aligot : 3€*

**Bandeja de Quesos Regionales** 9 €

**Bufé de Postres "Caseros"** 10 €

«Precios netos, servicio incluido»