


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**
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 al Curry Madras**
Salsa forestal
- **El Magret de Pato**
Salsa de miel y genciana
- **La Pierna de Cordero del Aveyron 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

La Ensalada Gourmet <i>Embutidos de la Casa Conquet</i>	17 €
El Foie Gras medio hecho "Casero" <i>Confitura de cebollas</i>	20 €
Las Mollejas de Ternera salteadas sobre Puré de Chirivía	19 €
La Trucha Bio de los Lagos de Aubrac  <i>De imitación "Gravlax"</i>	18 €
La Entrada del Día <i>Según la inspiración de nuestro chef</i>	15 €
Las Vieiras salteadas, Fondue de Puerros <i>Salsa de coral y chorizo</i>	18 €
El Cremoso de Temporada y Su Huevo Perfecto	16 €
~	
El Aligot y la Lechuga	14 €
El Plato del Día <i>Según la inspiración de nuestro chef</i>	16 €
El Filete de Trucha Bio de los Lagos de Aubrac  <i>Mantequilla blanca al limón y eneldo</i>	20 €
La Suprema de Ave rellena al Curry Madras <i>Salsa forestal</i>	17 €
El Magret de Pato <i>Salsa de miel y genciana</i>	20 €
La Pierna de Cordero del Aveyron a la Parilla <i>Salsa de romero</i>	19 €
La Cazuela de los Callos	17 €
El Tournedos de Res Aubrac – 150 g <i>Flor de sal de Guerande o salsa Marcillac</i>	24 €
El Chuletón de Res Aubrac, para 2 personas (approx. 1.2 kg con hueso) <i>30 minutos de preparación</i>	75 €

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»

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 Cacahuets 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 **13 €**
Salsa de Cacahuets or Crema de Curry Madras

La Gran Ensalada de Temporada **16 €**
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 **17 €**
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»