



MENUS DU MOMENT – 32€ (entrée, plat, fromage ou dessert)

Entrée et plat ou plat et dessert : 28€ (Menus servis pour le dîner et le week-end)

Nos entrées

Assiette de jambon affiné 24 mois chez la charcuterie « Millas »
Gaspacho verdé au chèvre de la chèvrerie du « Pradel »
Carpaccio de Daikon, truite marinée de la pisciculture « Jaladieu »

Nos Plats

Hamburger de bœuf, au « vachement bon », oignons confits
Ravioles de boudin, émulsion de maïs et foie gras poêlé
Dos de cabillaud, légumes fondants et son beurre de cacahuète

Nos fromages

Assiette gourmande des fromages de nos montagnes (Laiterie Fabre...)
Chèvre frais du « Pradel », huile à la truffe blanche, Pécorino à la truffe noire (sup 3€)

OU

Nos desserts

Dôme au chocolat, framboise, yuzu et sa glace
Riz au lait aux fraises et sa glace au basilic
Glaces et sorbets (2 ou 3 boules)
Café ou thé gourmand ou Champagne gourmand (sup 4€)

MENU ENFANT (jusqu'à 12ans - 10€)

Sirop à l'eau (grenadine, menthe, fraise, orange, citron)
Steak haché de l'Aubrac et sa garniture
Glaces ou kinder bueno glacé

Ces plats sont cuisinés par nos soins, « dressés » à la commande à partir de produits frais issus essentiellement de notre région ce qui peut impliquer des ruptures momentanées.

Lors de la prise de commande, veuillez nous indiquer vos intolérances et allergies