



MENU DE PRINTEMPS - 27 EUROS

(Chacun de nos plats peut être pris à **la carte**)

Nos entrées

Assiette des trois jambons de Lacaune - 13,90€

Velouté aux asperges, chiffonnade de jambon de Lacaune- 8,90€

Boudin aux deux pommes, foie gras poêlé et sa vinaigrette aux pommes - 13,90€

Terrine de foie gras de canard et son chutney - 13,90€ (supplément 4€)

Nos Plats

Cuisse de canard farcie et son tian de légumes - 15€

Souris d'agneau braisée, gratin de penné - 15€

Dos de cabillaud aux légumes croquants- 15€

Côte de bœuf, grenailles et sa sauce au roquefort ou à l'échalote - 25€ (pour 2 personnes - sup 10€/pers)

Nos fromages

Assiette gourmande des fromages de nos montagnes - 7,90€

OU

Nos desserts

Tarte au citron- 7,90€

Macaron aux fruits du moment - 8,90€

Glaces et sorbets (2 ou 3 boules) - 4€ ou 5€

Café ou thé gourmand - 7,90€

Champagne gourmand (sup 4€) - 11€

MENU ENFANT (jusqu'à 12ans - 10,30€)

Sirop à l'eau (grenadine, menthe, fraise, orange, citron)

Steak haché de l'Aubrac et sa garniture

Dessert du jour ou glaces

Ces plats sont cuisinés par nos soins, dans notre cuisine à partir de produits frais issus essentiellement de notre département ou de notre région ce qui peut impliquer des ruptures momentanées.

Le cas échéant, veuillez nous indiquer vos intolérances et allergies alimentaires

Nous vous accueillons de 12h00 à 13h30 pour le service du midi et de 19h30 à 21h00 pour celui du soir.