

Menu du jour à 16€

Du lundi au vendredi le midi (hors jours férié)

MISE EN BOUCHE
PLAT DU JOUR
PATISSERIE DU JOUR OU GLACE 2 BOULES

Menu à 26,00 €

ENTRÉES

Salade de chèvre frais du village au miel
ou
Charcuterie aveyronnaise

PLATS

Magret de canard, croquette de canard, sauce soja
ou
Truite meunière

DESSERTS

Pâtisserie du jour
ou
Carpaccio d'ananas frais & sorbet à l'ananas rôti
ou
Glaces artisanales "Glaces des Alpes"

Provenance des viandes

Veau : France - Aveyron
Ris d'agneau : France
Steak Haché : France - Aveyron
Canard : France

Menu du chef à 34,50 €

ENTRÉES

Assiette de foie gras fait maison (+4€)
ou
Tartare de saumon mariné aux herbes, purée de brugnion
ou
Ravioles maison à l'ortie du village, crevettes, velouté d'oignon

PLATS

Ris d'agneaux persillés
ou
Filet de veau du Ségala nature ou sauce au Roquefort
ou
Dos de cabillaud sauce à l'oseille du jardin & raisin sec

Plateau de fromages

DESSERTS

Crème fruit de la passion, purée de mangue et biscuit coco
ou
"Autour de la pêche"
ou
Pommes sautées, pop corn de riz caramélisé, mousse au café
ou
Glaces artisanales "Glaces des Alpes"

Menu végétarien 23,00 €

ENTRÉES

Salade de chèvre frais du village au miel
ou
Soupe froide concombre & fenouil sauvage, glace au basilic

PLATS

Assortiment de légumes du jour
ou
Ravioles maison à l'ortie de Brousse, légumes,
velouté d'oignon

DESSERTS

Pâtisserie du jour
ou
Carpaccio d'ananas frais & sorbet à l'ananas rôti
ou
Glaces artisanales "Glaces des Alpes"

A la carte

ENTRÉES

Assiette de foie gras fait maison 15,50 €
Tartare de saumon mariné aux herbes,
purée de brugnion 13,80 €
Ravioles maison à l'ortie du village, crevettes ou
légumes, velouté d'oignon 11,00 €
Salade de chèvre frais du village au miel 12,90 €
Charcuterie aveyronnaise 13,00 €
Soupe froide concombre & fenouil sauvage, glace
basilic 9.90 €

PLATS

Ris d'agneaux persillés 22,50 €
Filet de veau du Ségala nature ou sauce au Roquefort 24,50 €
Dos de cabillaud sauce à l'oseille du jardin & raisin 19,00 €
sec
Magret de canard, croquette de canard, sauce soja 17,50 €
Truite meunière 15,00 €
Assortiment de légumes du jour 10.50 €

Plateau de fromages 7,50 €

DESSERTS faits maison

Pâtisserie du jour 5,50 €
Crème fruit de la passion, purée de mangue et
biscuit coco 7,00 €
"Autour de la pêche" 6,50 €
Pommes sautées, pop corn de riz caramélisé,
mousse au café 7.00 €
Carpaccio d'ananas frais & sorbet à l'ananas rôti 5.70 €

MENU ENFANT 10.00€

Charcuterie et crudités

Filet de poisson ou
steak haché de l'Aubrac
(au roquefort si tu aimes)

Glace ou pâtisserie

Jus d'orange ou
limonade ou sirop

