

Menu du Midi

Plat 13€

Entrée - plat ou plat - dessert 15€

Entrée - plat - dessert 18€

Assiette de crudités

.....

Saucisse aligot

Ou

Tête de veau sauce gribiche accompagnée de pommes de terre

Ou

Entrecôte aligot (+6€)

.....

Tarte maison aux fruits de saison

Ou

Fromage blanc, coulis de fruits rouge

Menu du Terroir

24,5 €

Soupe paysanne

Ou

Assiette de crudités

.....

Tête de veau sauce gribiche accompagnée de pommes de terre

Ou

Truite meunière et pommes vapeurs

.....

Assiette de fromages régionaux

Ou

Tarte maison aux fruits de saison

Ou

Poire pochée au vin sur lit de caramel accompagnée d'une boule de glace vanille

Ou

Fromage blanc, coulis de fruits rouges

Menu Tradition

28 €

Soupe paysanne

Ou

Salade verte accompagnée de sa petite assiette de charcuterie aveyronnaise

.....

Entrecôte ou faux-filet de bœuf d'Aubrac (selon arrivage)

Ou

Côtes d'agneau - Aligot ou légumes du jour

.....

Assiette de fromages régionaux

Ou

Poire pochée au vin sur lit de caramel accompagnée d'une boule de glace vanille

Ou

Profiteroles au chocolat

Ou

Bigarade de fruits

A la carte

- Soupe paysanne au jarret de jambon et légumes 12 €
- Assiette de crudités variée 9 €
- Salade verte et sa petite assiette de charcuterie aveyronnaise 12 €

- Tête de veau sauce gribiche et pommes vapeurs 16 €
- Truite meunière et pommes vapeurs 13 €
- Aligot 11 €
- Aligot saucisse 16 €
- Côtes d'agneau 21 €
- Entrecôte ou faux-filet de bœuf d'Aubrac (selon arrivage) 24,5 €

- Plateau de fromages régionaux 8 €

- Poire pochée au vin sur lit de caramel accompagnée
d'une boule de glace vanille 7 €
- Profiteroles au chocolat 8,5 €
Choux garnis d'une boule de glace vanille et nappés de chocolat chaud
- Bigarade de fruits 8 €
Composition de fruits frais accompagnée d'un jus d'orange réduit au Cointreau et au rhum
- Part de tarte aux fruits de saison 5,5 €
- Fromage blanc et coulis de fruits rouges 5 €

Tous les plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts de producteurs locaux