

Menu entrée + plat OU plat + dessert 29 €

Menu entrée + plat + dessert 35 €

A choisir dans les plats marqués d'une *

Ou faites votre choix à la carte

Toute notre carte est élaborée par notre équipe de cuisine.

Les préparations sont faites à la minute, avec des produits frais et de saison.

Certaines peuvent donc demander un peu de temps.

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande

Pour commencer :

- *Le fondant de brebis rôti au miel , et romarin.
A partager.... ou pas !!* 17 €
- *La salade Aveyronnaise : Mesclun de salades, jambon sec, saucisse
à l'huile, saucisson et toast de Roquefort.* 16 €
- *Assiette de charcuterie : Saucisse à l'huile, saucisson, jambon de
pays, pâté de campagne et condiments.* 17 €
- *L'entrée du jour : Consulter l'ardoise.(servi uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés).* 10 €
- *L'assiette de légumes de saison, Préparés à la Grecques.* 13 €*
- *La salade de saumon fumé « maison » et Roquefort
à l'huile de noisettes.* 13 €*
- *Le feuilleté d'escargots : Aux champignons Sylvestres.* 16 €*

Pour continuer :

- *La poêlée de ris d'agneau Français en persillade et pommes de terre grenailles.* 27 €
- *Le demi filet de canard au miel et garniture de saison.* 19 €
- *L'assiette végétarienne, selon l'inspiration du chef.* 17 €
- *Notre suggestion.* Tarif selon proposition
- *Le fondant de brebis rôti au miel, et romarin. Pommes de terre grenailles, Jambon de Pays et bouquet de salade.* 21 €
- *Plat du jour* Consulter l'ardoise. (servi uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés). 13 €
- *L'agneau d'Occitanie, Pièces et préparations différentes selon les jours.* 24 €
- *La pièce du boucher de race Aubrac, petits légumes et aligot OU pommes de terre grenailles, sauce Roquefort.* 24 €*
- *Le pavé de saumon de fontaine « BJO », risotto, sauce aux écrevisses et garniture de saison.* 23 €*
- *La joue de porc braisée Française pommes de terre grenailles et légumes du jour.* 22 €*

Nos plats sont tous accompagnés d'une garniture de saison.

Supplément Aligot : 4 €

Pour finir :

- *Le chocolat : préparé différemment tous les jours.* 8,50 €
- *Le café gourmand : Déclinaison de desserts et son café.* 9,50 €
- *Fromages affinés : Sélection de fromages Aveyronnais au lait cru et Roquefort de trois caves.* 10 €
- *Le dessert du jour : Consulter l'ardoise.
(servi uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés).* 6 €
- *Les profiteroles : Glace vanille et chocolat chaud.* 10 €
- *La flaune revisitée : Chantilly à la vanille et caramel beurre salé.* 8 €*
- *Le vacherin glacé aux fruits du moment.* 8 €*
- *La fouace perdue « Maison » et glace artisanale.* 8 €*

Le menu du jour : (servi le midi du lundi au vendredi hors jours fériés)

Entrée, plat et dessert Consulter l'ardoise. 17,90 €

Pour vos enfants de moins de 12 ans : 10,00 €

*Saucisse, pommes de terre grenailles O'U Aligot
Possibilité de poisson selon arrivage
Boule de glace.*

Nos principaux fournisseurs :

Liste non exhaustive

Charcuterie : La fermière de Sylvanes (Sylvanes 12), La charcuterie du Viala (Viala du Tarn 12)

Roquefort : Vieux Berger, Maison Carles, Gabriel Coulet (Roquefort sur Souzou 12)

Fondant de brebis : Fromages et terroirs (Roquefort Société) (Roquefort sur Souzou 12)

Agneau : Languedoc Lozère Viandes (Antrenas 48)

Saumon de fontaine : Pisciculture du Mas de Pommiers (Nant 12)

Pièce du boucher : Ruthènes Viandes (Rodez 12), Beauvallet (Sainte Genevieve/ Argence 12),

Maison Conquet (Laguiole 12)

Miel : L'arc en miel (Saint Affrique 12)

Glaces : Les glaces de Lyon (Salaise sur Sanne 38)

Lentilles : Gaec de Montaigut (Broquies 12)

Fromages : Vernières, Fromagerie de Saint-Affrique (Saint Affrique 12)

Huile de noisettes : Le Moulin de Méjane (Espeyrac 12)

Nos digestifs locaux :

- Liqueur artisanale de Menthe (Pont de Salars 12) (5 cl) 7 €
- Whisky d'Aubrac Le Twelve (Laguiole 12) (4 cl) 14 €
- Pastis des Hommes (Nant 12) (4 cl) 8 €

Nos digestifs :

- Get 27, Get 31, Bailey's (5 cl) 7 €
- Calvados, Cognac, Bas Armagnac (4 cl) 7 €
- Whisky Jameson (4 cl) 7,50 €
- Whisky supérieur (4 cl) 11 €
- Rhum (4 cl) 8 €

For our English-speaking friends, click on the QR code to obtain the menu in English.

