

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 **AB** 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 €
- *L'assiette de charcuterie : Saucisse à l'huile, saucisson, jambon de pays,
terrine de campagne « maison » et condiments.* 17 €
- *L'entrée du jour : Consulter l'ardoise.
(servie uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés).* 10 €
- *Le velouté de butternut **AB**, Croûtons de pains d'épices « maison »
et fromage frais de brebis.* 13 €*
- *La ballottine de filet de poulet Français au foie gras de canard Français
et sauce vierge à l'huile de noisettes.* 15 €*
- *Le feuilleté d'escargots : Aux champignons Sylvestres.* 16 €*

Pour continuer :

- *La poêlée de ris d'agneau Français en persillade et pommes de terre grenaille.* 28 €
- *L'assiette végétarienne, selon l'inspiration du chef.* 17 €
- *Notre suggestion.* Tarif selon proposition
- *Le fondant de brebis rôti au miel **AB** et romarin. pommes de terre grenaille, 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 €
- *Le quasi de veau d'Aveyron, crumble au Roquefort et légumes de saison.* 26 €
- *La pièce du boucher de race Aubrac, petits légumes et aligot OU pommes de terre grenaille, sauce Roquefort.* 25 €
- *Le demi filet de canard Français au miel et garniture de saison.* 20 €*
- *Le filet de daurade, étuvée de poireaux, émulsion au Noilly-Prat.* 24 €*
- *La joue de porc braisée Française pommes de terre grenaille et légumes de saison.* 22 €*

*Nos plats sont tous accompagnés d'une garniture de saison.
Supplément Aligot : 4 €*

Pour finir :

- *Le délice aux marrons et ganache chocolat.* 9 €
- *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 €*
- *La tarte tatin à la pomme Quenelle de crème fraîche.* 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 grenaille 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)

Poissons : Mericq (Bram 11)

Les viandes et volailles : Ruthènes Viandes (Rodez 12), Beauvallet (Sainte Genevieve/ Argence 12),

Maison Conquet (Laguiole 12) Le Friboul (Lauras 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, Vieux Berger, Maison Carles, Gabirel Coulez, Fromages et terroirs (Roquefort Société) (Roquefort / Soulzon 12)

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

Butternut : M'Bio jardin (Le Viala du Tarn 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 Homs (Nant 12) (4 cl) | 8 € |

Nos digestifs :

- | | |
|---|--------|
| • Get 27, Get 31, Bailey's (5 cl) | 7 € |
| • Calvados, Cognac, Bas Armagnac (4 cl) | 8 € |
| • Whisky Jameson (4 cl) | 7,50 € |
| • Whisky supérieur (4 cl) | 12 € |
| • Rhum (4 cl) | 8 € |

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

