Sous la voûte
CHAMBRE D'HÔTES

CARTE DES SERVICES

Pensez à réserver dès votre arrivée ou 48h à l'avance afin de pouvoir vous satisfaire au mieux

TABLE D'HOTES :

« Souslavoûte » met à l'honneur son terroir et travaille exclusivement avec les producteurs locaux* pour élaborer ses menus et petit déjeuner (tarif affiché pour 2 personnes)

Planche de charcuterie/Fromage locaux 30€
(Jambon de pays, jambon cuit, saucisse de cloche ou melsat, pâté de campagne ou au roquefort, farçous, tome des Raspes, pérail de brebis, Roquefort selon production)

Formule DUO (planche de charcuterie/fromage+vin rosé) 40€

Formule TRIO 50€
(Planche de charcuterie/fromage+vin rosé+ p'tit déj de l'agriculteur)

Le plat de l'Aveyronnais (aligot/saucisses aux cèpes) 30€

Le choix de l'Aveyronnais (Entrée/plat ou plat/dessert) 40€
(Bleuternut ou Feuilleté au roquefort/Aligot-saucisses aux Cèpes/Fondant au chocolat)

Le repas de l'Aveyronnais (Entrée/plat/fromage/dessert/vin au choix) 60€
(Bleuternut ou Feuilleté au roquefort/Aligot/saucisses aux Cèpes/Roquefort/fondant au chocolat/vin)

Formule chez les hôtes (réservation 48 avant) 80€

Le p'tit déj du boulanger 16€
(Boissons chaudes au choix, viennoiseries miniatures, pain, beurre confiture locale, pâtisseries maison, yaourt de brebis au citron, compote ou fruit frais)

Le p'tit déj du charcutier 18€
(Boisson chaudes au choix, jambon de pays, jambon cuit saucisses, tripoux)

Le p'tit déj de l'agriculteur 20€
(Boissons chaudes au choix, yaourt de brebis au citron, viennoiseries miniatures, pain, beurre, confiture locale, jus de fruit frais, compote ou fruits frais de saison, mini planche charcuteries /Fromages et pâtisserie maison)

Ferme d'AMBIAS au Viala du Tarn, Charcuterie SARABELLE à Montlaur, la confiture du clos d'Edouard à Ayssènes, la ferme des AXOUS à St Rome de Tarn, aligot d'Aubrac, les gâteaux de broche et gourmandise à Tournemire

Sous la voûte
CHAMBRE D'HÔTES

MINI BAR :

Vins blancs :

PICPOUL DE PINET, le Rocher de St Victor, 2022, 75d	13€
SAUTERNES, 2018, 50cl	18€

Vins rouges :

ST EMILION, Grand Cru, 2020, 75cl	20€
LANGUEDOC ROUSSILLON, vin de pays,2022, 75cl	15€

Vins Rosés :

LE HAUT DE SAINT ROME, Languedoc, cave de Cabrières (34800) 75cl	13€
Vin de pays, 75cl	11€

CHAMPAGNE :

NICOLAS FEUILLATTE, 2023, Grande réserve, brut 75cl	40€
Rosé	45€

Soft (oasis, coca, Lipton Tea, sirop)	3€
Eau plate, bouteille 1.5l	2€

SERVICES SUR MESURE

DECORATION DE CHAMBRE

Bouquet de fleurs (à réserver 48h avant)	30€
Pétales de Roses sur le lit	10€

EVENEMENTS PRIVES **Nous contacter**

Fiançailles, Demande en mariage, anniversaire de mariage
Décoration thématique
Demandes particulières

Ferme d'AMBIAS au Viala du Tarn, Charcuterie SARABELLE à Montlaur, la confiture du clos d'Edouard à Ayssènes, la ferme des AXOUS à St Rome de Tarn, aligot d'Aubrac, les gâteaux de broche et gourmandise à Tournemire