**Menu du jour 16€**

(Servi uniquement le midi en semaine)

Entrée du jour 6.50€

❖❖❖❖

Plat du jour 10.50€

❖❖❖❖

Dessert du jour 4€

**Le Traditionnel 28€**

(Entrée-plat-dessert 25€)

Assortiment de nos charcuteries et crudité 9€

Ou

Tourte au noix et roquefort, salade verte 9€

Ou

 Boudin et friton poêlé, salade verte 9€

❖❖❖❖

Tripous « Papillon », pommes de terre vapeur 14€

Ou

Truite Bio du Durzon et légumes du moment 14€

Ou

Cuisse de canard confite, poêlée de pommes de terre 14€

Ou

 Gigot de mouton de l’Aveyron 14€

❖❖❖❖

3 portions de fromages 6€

❖❖❖❖

Croquignole

Ou

Choux à la crème

Ou

Glace ou sorbet

Prix net, boissons non comprises pour tous nos menus



**Le Gourmand 42€**

(Entrée-Plat-fromage ou dessert 35€)

Mise en bouche avec quelques-unes de nos charcuteries

❖❖❖❖

Foie Gras poêlée sur notre pain au maïs,

Petite salade et compotée de choux 19€

Ou

Trio de Gambas, St Jacques et rouget 19€

❖❖❖❖

Côte de veau du Ségala grillée, légumes du moment 22€

Ou

Filet de dorade Royale,

sauce aux aromates du jardin et pâtes fraîches 22€

❖❖❖❖

Plateaux de fromages affinés 12€

❖❖❖❖

Dessert au choix

**Enfants (jusqu’à 12 ans) 12.50€**

(plat-dessert 9.50€)

Pâté, saucisse sèche et salade

❖❖❖❖

Poulet pommes de terre

Ou

Omelette au gruyère, légumes

❖❖❖❖

Glace ou sorbet

**Le Duo 80€**

(Pour deux personnes)

(Entrée-plat-dessert 70€)

Plateau de nos charcuteries 45€

❖❖❖❖

Pièce de bœuf de l’Aubrac 56€

❖❖❖❖

Assortiment de fromages

❖❖❖❖

Dessert au choix

**Nos desserts**

Tarte façon Tatin à la rhubarbe, caramel crémé 8€

Croquignole avec un parfait glacé à l’orange 8€

Croquant à l’ananas, pailleté planteur punch 8€

Meringue à l’abricot et amandes grillées 8€

Choux à la crème 6€

**Glaces et sorbets 6€**

Vanille

Caramel

❖❖❖❖

Fruits rouges

Poire

Tous nos desserts, glaces et sorbets sont fabriqués par nos soins

Tarifs à la carte