



CHÂTEAU  
D'ORFEUILLETTE

★★★★

**Bienvenue au restaurant « Le Théophile »**

Nous avons voulu rendre hommage à Théophile Roussel, l'une des figures emblématique de Lozère, qui vouât sa carrière politique à la défense et à la protection de l'enfance.

Dans l'ancienne demeure de ce grand homme, toute l'équipe du Château d'Orfeuillette vous souhaite un très bon appétit et se tient à votre disposition afin que vous passiez un très agréable moment plein de saveurs.

La Direction.

## **COCKTAIL DU MOMENT**

### **« L'Orfeuille »**

Crème de Pommes et Châtaignes de Pays,  
Champagne de propriétaire.

## **MENU « BOUT' CHOU »**

Se renseigner auprès du Maître d'Hôtel

**Menu à 15€**

## **MENU THEOPHILE**

**L'Œuf de plein air fermier,**  
Façon cocotte, truffes de Lozère

oooooooooooooooo

**Les petits pois frais,**  
En royale et émincé de crabe

oooooooooooooooo

**Le Bœuf d'Aubrac,**  
Truffes, pomme de terre et échalotes confites

oooooooooooooooo

**Les Fromages d'Ici**  
Affinés par M. Juste

oooooooooooooooo

**Le Chocolat,**  
En chaud froid, cœur praliné

**Menu à 49€**

# MENU TENTATION

**L'Œuf de plein air fermier,**  
Façon cocotte, truffes de Lozère

oooooooooooooooo

**Le Foie Gras de Canard,**  
Mi cuit au Safran du Cantal, confit safran, miel de Lozère et noisettes,  
chips de pain de campagne

oooooooooooooooo

**Les petits pois frais,**  
En royale et émincé de crabe

oooooooooooooooo

**Raviole de champignons,**  
Gambas snakée et son émulsion

oooooooooooooooo

**Le Bœuf d'Aubrac,**  
Truffes, pomme de terre et échalotes confites

oooooooooooooooo

**Les Fromages d'Ici**  
Affinés par M. Juste

oooooooooooooooo

**Le Chocolat,**  
En chaud froid, cœur praliné

**Menu à 66€**

## NOS PLATS A LA CARTE

### Entrées

<b>Le Foie Gras de Canard,</b> Mi cuit au Safran du Cantal, confit safran, miel de Lozère et noisettes, chips de pain de campagne	<b>18 €</b>
<b>Raviole de champignons,</b> Gambas snakée et son émulsion	<b>17 €</b>
<b>Assiette de charcuteries de pays,</b> Jambon de pays, saucisse sèche, saucisson, terrine	<b>18 €</b>

### Plats

<b>Filet mignon de cochon,</b> Risotto de riz arborio, tomates confites et chips de parmesan	<b>25 €</b>
<b>Selle d'agneau de Lozère,</b> En noisette, snaké, légumes du soleil	<b>25 €</b>
<b>Le Bœuf d'Aubrac,</b> Truffes, pomme de terre et échalotes confites	<b>29 €</b>
<b>Assiette de fromages de pays</b>	<b>9 €</b>

### Desserts

<b>Salade de fruits frais,</b> Et sorbet du jardin	<b>12 €</b>
<b>Le Chocolat,</b> En chaud froid, cœur praliné	<b>12 €</b>
<b>Tartelette du moment</b>	<b>9 €</b>