



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



Les petits pois frais,
En royale et émincé de crabe



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



Les Fromages d'Ici
Affinés par M. Juste



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

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

Plats

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

Desserts

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