

*Menu Terroir 22.<sup>00</sup> €*



*La Salade Margeride*  
*Jambon Sec, Fricandeau, Dés de Cantal, Salade et Noix*

*ou*

*La Blanchette de Charcuteries de chez Nous*

*ou*

*Le Clafoutis aux Giroilles Salade aux Noix*



*La Sausisse de Chez Laurent Daudet*

*ou*

*Les Tripoux dans leurs Jus*

*ou*

*Le Jarret de Porc braisé*

*Tous nos plats sont servis avec une Pomme de Terre au feu, Crème fraîche Ciboulette, Echalotes et Carottes Confites*



*Duo de Fromages*



*La Mousse au Chocolat Blanc Maison, Coulis à la Mangue*

*ou*

*La Crème Brulée du Jour*

*ou*

*Le Gâteau à la Châtaigne*

*Menu Gourmet 29.<sup>00</sup> €*

*\* A choisir dans notre Carte*



*Une Entrée \**



*Un Poisson ou une Viande \**



*Fromage ou Faiselle*



*Un Dessert \**



*Notre carte change avec les saisons et les produits*

*\* Tous les plats de notre carte sont élaborés avec des produits frais nous nous excusons donc des possibles ruptures.*

*Menu Dégustation 42.<sup>00</sup> €*

*\* A choisir dans notre Carte*



*Une Entrée, un Poisson, une Viande, le Fromage et un Dessert*



*Les Entrées :*

11.00 €

*Saumon fumé minute, Toast Carottes-Miel, Chantilly Coriandre Ciboulette*

*Mille-Feuilles de Betterave à la Chair de Crabe*

*Tartare de Saumon cru, Espuma Wasabi*

*Thon Micuit au Sésame, Condiments Capres et Cornichons*

*Carpaccio de Bœuf, Toast Tapenade et Croquante du Potager*

*Escalope de Foie Gras Brioche Maison, Chutney de Fruits secs*

*Noix de Saint Jacques saisies, compotée de Tomate acidulée et Salade de Pommes*

*\* Tous les plats de notre carte sont élaborés avec des produits frais nous nous excusons donc des possibles ruptures.*

*Les Poissons :*

19.00 €

*Escalope de Saumon mariné et Wok de Légumes Croquants*

*Gambas aux Epices Douces Crumble de Pistache*

*Bar grillé entier Senteurs Citronnelle et Aneth et Sauce Vierge*

*Pisette Crémoux aux Noix de Saint Jacques et Parfum de Truffes*

*Papillote de Dorade, Escalope de Foie Gras poêlé, Riz Basmati au  
Gingembre confit*

*Les Viandes :*

19.00 €

*Poulé d'Escalope de Veau, Pignons de Pin, Tome de Loxère, Poussé d'Epinards et  
Cignon Gourmand*

*Pastilla de Scuris d'Agneau confite aux Fruits secs Comme une Patateville sur le Grill*

*Le Wok de Bœuf « Aubrac » mariné Minute, Purée de Patates Douces*

*Le Magret de Canard façon Rossini Gastrigue à l'Orange et Frites Maison*

Prix Nets

*\* Tous les plats de notre carte sont élaborés avec des produits frais nous nous excusons donc des possibles ruptures.*

*Les Desserts :*

7.00 €

*La Tarte au Citron déstructurée*

*Le Tiramisu du Moment Crumble Spécules*

*La Banane rôtie entière Crémoux Miel Balsamique*

*La Mousse au Chocolat Blanc Maison Coulis Mangue et Tuile aux Amandes*

*Crémoux Fève Tonka Praliné Feuillantine Sorbet Chocolat*

*La Gourmandise Fruits Rouges Granité Mûre et Sorbet Framboise*

*Les Crêpes Suzette Sorbet Mandarine*

*Les Fruits Exotiques Tomates pochées dans une Sangria aux Epices Sorbet à l'Huile d'Olives*

*♦ Tous nos Sorbets et nos Desserts sont fabriqués par nos Soins*

*Le Fromage :*

5.00 €

*Assiette de nos Fromages : 3 variétés de Fromages*

*Faisselle ou Fromage Blanc battu servi avec Miel Sucre ou Coulis de Fruits Rouges*

*Prix Net*

*\* Tous les plats de notre carte sont élaborés avec des produits frais nous nous excusons donc des possibles ruptures.*

## Nos Apéritifs et Boissons

### Nos Spécialités :

<i>Le Birlou</i>	<i>Vin Blanc et Liqueur Pommes &amp; Châtaignes</i>	50€
		3.
<i>Le Kir Cévennes</i>	<i>Vin Blanc et Liqueur de Châtaignes</i>	00€
		3.
<i>Le Kir Pommes</i>	<i>Vin Blanc et Liqueur Pommes</i>	00€
		3.
<i>Le Kir Traditionnel</i>	<i>(Cassis Framboise Myrtilles Miras ou Pêche)</i>	50€
		2.
<i>Le Thé d'Aubrac</i>		00€
		4.
<i>La Bolée de Satan</i>	<i>Apéritif à base de vin rouge et prunes d'Ente macérées</i>	50€
		4.
<i>La Fourche du Diable</i>	<i>Gentiane légèrement parfumée au citron</i>	50€
		4.
<i>La Bière Artisanale</i>	<i>Myrtilles Gentiane Cèpes 25cl</i>	50€
		4.

### Les Classiques :

<i>Coupe de Champagne</i>	<i>Paul Gorg Brut Réserve 12cl</i>	00€
		6.
<i>Muscat, Martini Rouge ou Blanc, Avère</i>	<i>6cl</i>	50€
		2.
<i>Perte Blanc ou Rouge</i>	<i>6cl</i>	00€
		3.
<i>Picard, Pastis Casanis</i>	<i>2cl</i>	00€
		2.
<i>Whisky Clan Campbell</i>	<i>3cl</i>	50€
		4.
<i>Whisky Chivas Jack Daniels</i>	<i>3cl</i>	50€
		6.
<i>Rhum, Vodka, Gin, Tequila</i>	<i>5cl</i>	50€
		4.
<i>Digestifs: Cognac, Armagnac, Calvados, Poire</i>	<i>4cl</i>	50€
		4.
<i>Bière Heineken, Pilsforth, Karlsbrau Pilsion</i>	<i>25cl</i>	50€
		2.

### Les Sans Alcools :

<i>Coca Cola, Coca Light, Ice Tea Pêche, Perrier</i>	<i>25cl</i>	50€
		2.
<i>Jus de Fruits Page :</i>	<i>Sea, Orange, Ananas, Pomme, Abricot 25cl</i>	80€
		2.

### Les Eaux Minérales :

<i>Evian, Quézac, Eau de Perrier en litre</i>		00€
		4.
<i>Evian, Eau de Perrier en 50cl</i>		50€
		2.

*Menu du Jour 14.<sup>00€</sup>*

*Servi le midi du lundi au vendredi sauf jours fériés*

*L'Entrée du Jour*



*Le Plat du Jour*



*Le Dessert du Jour*

*Le Menu Enfant 11.<sup>00€</sup>*  
*Jusqu'à 11 ans*

*Petite Assiette de Saucisson*

*ou*

*Salade de Tomate vinaigrette*



*Steak haché servi avec des Frites*

*ou*

*Nugget's de Poulet servis avec des Frites*



*Glace ou Compote ou Yaourt*

*et une surprise...*