

NOS FORMULES

LA CARTE

choisissez en toute liberté...

LE MENU D'ETE

37

1 entrée, 1 plat, 1 fromage de chèvre ou 1 dessert
choisis dans toute la carte

LE MENU GOURMAND

43

1 entrée et 1 plat choisis dans toute la carte,
le plateau de fromages et un dessert

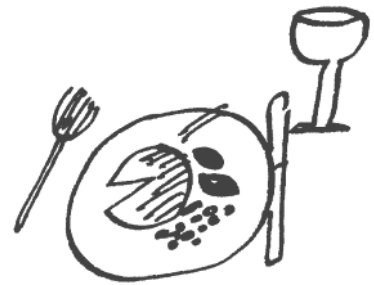
LE MENU BONNES NOUVELLES

30

Nouveau chaque week-end

Tous nos plats étant faits maison, nous en maîtrisons la composition et pouvons éventuellement la modifier en cas d'intolérance alimentaire. Merci de le signaler au moment de votre commande. Vous pouvez consulter la liste des éventuels allergènes à l'accueil.

Boissons non comprises.



MENUS & CARTE DU RESTAURANT SONT SERVIS

LE VENDREDI SOIR, SAMEDI MIDI & SOIR

et le DIMANCHE MIDI

(accueil de 12 h à 14 h & de 19h15 à 21h30, **réservation conseillée** au 04 67 59 02 02)

et du lundi au vendredi - à midi : **LE BISTRO DU CÈDRE**
tapas & gourmandises
chauds ou froids
Assiette du jour : 15 €
& vins au verre, desserts maison...

langues parlées : English Deutsch Español

LES ENTRÉES

à la carte

L'entrée du menu Bonnes Nouvelles (nouvelle chaque week-end)	11.00
Gaspacho de fenouil et carottes, à l'orange et aux épices tuile au fenouil, entrée végétarienne.	12.00
Tartare de légumes et truite fumée du Morbilhan crème de citronnelle, crumble de pain noir	13.00
Carpaccio de bœuf Aubrac coupé au couteau vinaigrette aux fruits rouges, copeaux de brebis et mesclun élevage Puech Seranne, St Jean Buèges	14.00
Le Foie gras maison, chutney d'abricots du Roussillon, au romatrin toast de pain bio (suppl. 6.50 € sur menus)	19.00



Un accord lumineux pour accompagner le foie gras :

Epicé et doux : Rivesaltes ambré Domaine des Chênes	verre 6cl	5.50
Fruité : Tariquet les Premières Grives	verre 6cl	3.20

Petite salade fraîche en supplément pour agrémenter une entrée	4.50
--	------

LES PLATS

Le plat du menu Bonnes Nouvelles (nouveau chaque week-end)	18.00
Gaufre aux épices et zestes d'agrumes tombée de blettes et fonds d'artichauts crème au fromage et noix, salade ; plat végétarien	19.00
Pavé de seiche à la plancha légumes grillés, sauce aux petits légumes, pommes de terre tournées	22.00
Rôti d'agneau de l'Aveyron, gâteau d'aubergines à la tomate et mozzarella cuisson à basse température puis grillé à la plancha	23.00
Brochettes de veau marinée aux herbes purée croustillante au cèleri, panier de légumes origine Aveyron et du Segala et Puech Seranne à St Jean de Buèges (suppl. 4€ sur menus)	25.00

LES FROMAGES

à la carte

Le Pélardon biologique des Cévennes AOC 7.00
(le fromage "bonnes nouvelles")

Il faut 11 jours d'affinage pour le pélardon AOC. Le pélardon affiné, bleu, très sec, est un des produits « Sentinelles » de Slowfood et fait l'objet d'une attention particulière pour sa sauvegarde.

Mini tatin aux pêches, chèvre bio Sauveplane 8.50
petite salade (voir carte des desserts)

Le Plateau de fromages affinés 11.50
Un choix de fromages de qualité, selon les saisons, selon les régions, chèvres et brebis fermiers ou biologiques, Salers, Epoisses, Comté...
(suppl. 4 € sur le menu d'été)



S'il vous manque juste un petit verre pour accompagner dignement votre fromage, n'hésitez pas à demander !



LES DESSERTS MAISON

Crème au chocolat noir 8.00
(le dessert du menu Bonnes Nouvelles)

Mini tatin aux pêches, chèvre bio Sauveplane 8.50
petite salade

Mosaïque de fruits d'été rôtis, poudre de romarin 8.80
glace vanille

Cheesecake aux spéculoos 9.20
sauce au caramel au citron

Croustillant au praliné, mousse au chocolat noir 9.60
glace au café

La Farandole gourmande des 5 desserts de l'Auberge 12.50
(sup 3 € sur les menus)



QUELQUES VINS...

ROUGES

CH. DE LANCYRE Le Pichet	4.00	6.00	9.80
MAS BRUGUIERE Calcadiz 2015*		24	
CHÂTEAU DE VALFLAUNES Espérance 2012		25	
CLOS MARIE L'Olivette 2014*		32	
MAS DE MORTIES Pic Saint Loup 2011		33	
CH. DE CAZENEUVE Le Roc des Mates 2012 *		45	
DOMAINE DE MONTCALMES 2006		55	
DOMAINE LEON BARRAL Cuvée Jadis 2008*		49	
PEYRE ROSE Clos des Cistes 2004*		89	

ROSÉS

LA JASSE CASTEL Tutti Frutti 2016 *	19
CLOS MARIE 2015*	30

BLANCS

DOMAINE FELINES JOURDAN 2014	17
MAS BRUGUIERE Les Mûriers 2015 *	34
MAS JULLIEN 2009	45

QUELQUES BOISSONS

Café bio*	1.60
Grand Café bio*	2.30
Thé bio*	2.20
Menthe, Limonade	1.30
Jus de fruits	2.80
Orangina, Coca	2.80
Perrier	2.80
Heineken	2.70
Leffe	2.90
Pastis	2.80
Digestifs	6.20 à 7.90

N'hésitez pas à consulter notre **carte des vins** à l'intérieur : une centaine de vins choisies chez les meilleurs vignerons du grand Sud, patiemment affinés dans notre cave fraîche.

Nous servons le vin avec soin et plaisir. Une vingtaine de nos références est servie au verre.

* produits biologiques