

Le Restaurant

Tous les weekends (sur réservation) : Vendredi soir

(accueil de 12 h à 14 h & de 19h15 à 21h30)

Samedi midi & soir

Dimanche midi

NOS FORMULES

À LA CARTE choisissez en toute liberté...

LE MENU D'ETE 39

entrée, plat, fromage ou dessert
choisis dans toute la carte

LE MENU GOURMAND 49

entrée et plat choisis dans toute la carte,
quartet de fromages et dessert

LE MENU PITCHOUN 16

filet de poisson ou de veau de l'Aveyron, pommes frites
+ 1 dessert au choix (gâteau au chocolat ou glace)

QUELQUES VINS...

ROUGES

QUELQUES BOISSONS

| | | | | | |
|---|------|------|-------|----------------------------|--------------|
| CH. DE LANCYRE Le Pichet | 4.00 | 7.00 | 12.00 | Café | 2.00 |
| CHÂTEAU DE VALFLAUNES Espérance 2021 | | | | 34 Grand Café | 3.60 |
| CHÂTEAU DE CAZENEUVE Les Calcaires 2022 * | | | | 43 Thé bio* | 2.40 |
| CLOS MARIE Simon 2018* | | | | 59 Jus de fruits artisanal | 5.40 |
| MAS DE MORTIES Pic Saint Loup 2021* | | | | 37 Sodas | 3.90 à 6.10 |
| CH. DE CAZENEUVE Le Roc des Mates 2019 * | | | | 56 Perrier | 4.60 |
| DOMAINE DE MONTCALMES 2017 | | | | 71 Pastis | 2.90 |
| PEYRE ROSE Belle Leone - Les Cistes 2012* | | | | 114 Digestifs | 7.00 à 12.90 |

ROSÉS

| | |
|--------------------------------|----|
| DOMAINE CLAVEL Mescladis 2023* | 29 |
| CLOS MARIE 2023* | 47 |

BLANCS

* produits biologiques

| | |
|------------------------------------|----|
| CHÂTEAU DE LASCOURS Muscat sec * | 27 |
| MAS BRUGUIERE Les Mûriers 2023 * | 47 |
| DOMAINE DE L'HORTUS Gr. Cuvée 2022 | 59 |

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 dizaine de nos références sont servies au verre.



Le Restaurant

LES ENTRÉES

à la carte

Œuf parfait 18.00
Crème d'aubergine et tahini, condiment aux noix,
tuile de parmesan



Gaspacho et sorbet au basilic 16.00
Tomate bio du Jardin de Fontanès, poivron rouge et
pastèque, tuile de pain

Le Foie Gras de l'Auberge 22.00
Chutney de fruits de saison, brioche toastée (+ 4€ supp. sur les menus)

Salade de fenouil confit et gambas marinées 18.00
Vinaigrette à l'orange, mousse à l'anis, brunoise de pommes,
céleri et oignons rouges

Petite salade fraîche en supplément pour accompagner une entrée 6.00

LES PLATS



Poivron farci aux légumineuses 21.00
Epices géorgiennes, sauce acidulée et coriandre

Seiche persillée à la plancha 25.00
Spaghetti à l'encre de seiche, poivron rouge, sauce safranée

Filet de poulet Label Rouge 25.00
Palet de pomme de terre et aubergine rôtis à l'ail noir, haricots verts
al dente, sauce citronnée

Veau de l'Aveyron et du Ségala 25.00
Galette de légumes de saison, sauce estragon, anchoïade

: convient aux végétaliens

Le Restaurant

LES FROMAGES

à la carte

| | |
|--|-------|
| Pélardon biologique des Cévennes AOP Provenant de la ferme de Sauveplane Il faut 11 jours d'affinage pour le pélardon AOP | 7.00 |
| Nougat de Roquefort Gabriel Coulet Aux fruits secs, noix et amandes effilées | 9.00 |
| Trio de fromages fermiers de notre région Provenant de la coopérative « les fromages du Salagou » et de la Ferme de Sauveplane | 11.50 |

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

LES DESSERTS MAISON



| | |
|--|-------|
| La Douceur de Joe Entremet chocolat et caramel beurre salé, glace vanille | 12.00 |
| Pavlova aux fruits rouges Crème vanille | 12.00 |
| ① Nage de fruits de saison Sorbet au citron vert | 12.00 |
| Le Tiramisu de l'Auberge Café, Amaretto, génoise et crème mascarpone | 12.00 |

① : convient aux végétaliens