

# 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, tuile de fromage	
✓ Gaspacho et sorbet au basilic	16.00
Tomate bio du Jardin de Fontanès, poivron rouge et pastèque	
Le Foie Gras de l'Auberge	22.00
Chutney de fruits de saison (+ 4€ supp. sur les menus)	
Salade de fenouil confit et gambas marinées	18.00
Vinaigrette à l'orange, mousse à l'anis	
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 rôti à l'ail noir, haricots verts, 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	12.00
Pavlova aux fruits rouges Crème vanille et sorbet aux fruits rouges	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