

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 rôti de pomme de terre et aubergine 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 Max 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	12.00
Le Tiramisu de l'Auberge Café, Amaretto, génoise et crème mascarpone	12.00

① : convient aux végétaliens

Le Bistro du Cèdre

les midis du lundi au vendredi (12h - 14h)

LES ENTRÉES

Entrée du jour	11.00
✓ Gaspacho de tomates du Jardin de Fontanès, poivrons et pastèque	11.00
Chiffonnade de jambon de truie des Pyrénées, 30 mois d'affinage	11.00
Rillettes de saumon et poisson blanc, herbes fraîches et citron	14.00
Petite salade verte (à la carte)	6.00

LES PLATS

Suggestion du jour	20.00
✓ Steak de haricots rouges et légumes de saison	17.00
Salade gourmande (crudités de saison et poulet label rouge)	17.00
Poisson du jour et légumes de saison	20.00
Veau de l'Aveyron, sauce vierge à la tomate, légumes de saison	23.00

LES DESSERTS

Dessert du jour	10.00
Assiette de fromages de notre terroir	11.00
✓ Salade de fruits frais et sorbet artisanal	9.00
Summer roll aux fruits rouges, glace vanille	10.00
Café gourmand	10.00

✓ : convient aux végétaliens

Pirouette 25.00

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert



Guinguette 29.00

Entrée
+ Plat
+ Dessert

Pitchoun (menu enfant) 14.00

Filet de veau de l'Aveyron
ou **Filet de poisson**,
Pommes Frites
+ Gâteau au chocolat ou
glace
+ Sirop ou jus de fruit



Le Restaurant

 : convient aux végétaliens

LES ENTRÉES

Œuf parfait à la carte
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

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

LES FROMAGES

Pélardon biologique des Cévennes AOP de la ferme de Sauveplane 7.00
Il faut 11 jours d'affinage pour le pélardon AOP

Nougat de Roquefort Gabriel Coulet 9.00
Aux fruits secs, noix et amandes effilées

Trio de fromages fermiers de notre région 11.50
de la coopérative « les fromages du Salagou » et de la Ferme de Sauveplane

LES DESSERTS MAISON

La Douceur de Joe 12.00
Entremet chocolat et caramel beurre salé

Pavlova aux fruits rouges 12.00
Crème vanille et sorbet aux fruits rouges

 Nage de fruits de saison, Sorbet au citron vert 12.00

Le Tiramisu de l'Auberge 12.00
Café, Amaretto, génoise et crème mascarpone