

# 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'AUTOMNE 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 de panais, huile de noix et copeaux de pélardon

✓ Velouté de légumes d'antan 16.00  
Légumes anciens et lait de coco

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

Gravlax de saumon et gambas 19.00  
Sauce acidulée et mousse de betterave

Petite salade fraîche en supplément pour accompagner une entrée 6.00

## LES PLATS

✓ Souvenir d'enfance du Chef 21.00  
Aumônière aux cinq céréales, fruits secs et champignons,  
sauce céleri et pommes

Bourride de lotte et moules 25.00  
Aïoli et crouton

Magret de canard 25.00  
Patates douces, pommes rôties et sauce au cidre

Veau de l'Aveyron et du Ségala 25.00  
Gratin de pommes de terre, poêlée de champignons forestiers

✓ : 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	11.50

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

## LES DESSERTS MAISON



✓ Douceur de fruits rôtis : ananas, poire et figue Emulsion piña colada	12.00
Tartelette châtaigne et chocolat Glace artisanale vanille	12.00
Cheese cake de l'Auberge Coulis de fruits rouges	12.00

✓ : convient aux végétaliens