

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 DU PRINTEMPS 42

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

LE MENU GOURMAND 52

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

LE MENU PITCHOUN 16

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

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 2021 *				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 2016				67 Pastis	2.90
PEYRE ROSE Belle Leone - Les Cistes 2012*				114 Digestifs	7.00 à 12.90

ROSÉS

DOMAINE CLAVEL Mescladis 2022* 29

CLOS MARIE 2022* 45

BLANCS

* produits biologiques

CHÂTEAU DE LASCOURS Muscat sec * 27

MAS BRUGUIERE Les Mûriers 2021 * 46

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

Truite en gravlax 19.00
Pressé de poireaux en feuille de nori

Velouté d'asperges vertes 19.00
Œuf parfait, émulsion de lard et son croustillant

Foie gras de l'Auberge 22.00
Echalotes confites et gelée de Muscat

① Pois chiches en houmous 17.00
Saladette d'herbes fraîches et poires fondantes

Petite salade fraîche en supplément pour accompagner une entrée 7.00

LES PLATS

Veau de l'Aveyron et du Ségala 25.00
Jus corsé à la truffe et au romarin, grenailles rôties et légumes glacés

Aiglefin 25.00
Beurre blanc safrané, petits grelots glacés et pousses d'épinard

① Pépinettes en risotto 25.00
Radicchio di treviso, cerneaux de noix et crème de Cantal jeune
(Ce plat peut être proposé en version végétalienne)

① convient aux végétariens ou végétaliens

Le Restaurant

LES FROMAGES

à la carte

Pélardon biologique des Cévennes AOP 8.00
Provenant de la ferme de Sauveplane
Il faut 11 jours d'affinage pour le pélardon AOP.

Trio de fromages fermiers de nos régions 12.00
Petite salade

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

LES DESSERTS MAISON



Nougat glacé 12.00
Douceur glacée aux fruits secs et au romarin, coulis de fruits rouges

① Chocolat en balade dans la Forêt Noire 12.00
Génoise, cerise et chantilly

① convient aux végétariens ou végétaliens