

Le Restaurant

Tous les weekends (sur réservation) : Samedi midi&soir
(accueil de 12 h à 14 h & de 19h15 à 21h30) Dimanche midi

NOS FORMULES

À LA CARTE choisissez en toute liberté...

LE MENU de PRINTEMPS 37
entrée, plat, fromage ou dessert

LE MENU PITCHOUN 16
Filet de poulet ou poisson, pommes frites
+ glace au choix + sirop

QUELQUES VINS... ROUGES

| | | | |
|---|------|------|-------|
| CH. DE LANCYRE Le Pichet* | 4.00 | 7.00 | 12.00 |
| CHÂTEAU DE VALFLAUNES Espérance 2022 | | 34 | |
| CHÂTEAU DE CAZENEUVE Les Calcaires 2022 * | | 43 | |
| CLOS MARIE Simon 2019* | | 59 | |
| MAS DE MORTIES Pic Saint Loup 2023* | | 39 | |
| CH. DE CAZENEUVE Le Roc des Mates 2020 * | | 56 | |
| DOMAINE DE MONTCALMES 2017 | | 71 | |
| PEYRE ROSE Belle Leone - Les Cistes 2012* | | 114 | |

QUELQUES BOISSONS

| | |
|-------------------------|------|
| Café | 2.20 |
| Grand Café | 3.60 |
| Thé bio* | 2.40 |
| Jus de fruits artisanal | 5.40 |
| Sodas 3.95 à | 6.10 |
| Perrier | 4.60 |
| Pastis | 2.80 |
| Evian 1l | 6.00 |

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 :
environ 80 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 référé-
rences sont servies au
verre.



Le Restaurant

Le Menu de Printemps 37 €

LES ENTRÉES

Tartare de veau façon Vittalo Tonnato

OU



Asperges mimosa

Emulsion au parmesan

LES PLATS

Filet Mignon de Porc

Sauce moutardée, sauté de carottes au gingembre
et pommes de terre rôties

OU

Saumon

Risotto de poireaux et salade d'agrumes

OU



Mac and Cheese

Aux légumes et tofu

LES DESSERTS MAISON

Assiette de fromage

Assortiment de 3 fromages artisanaux

OU

Café ou Thé gourmand

OU

Dessert à la carte (+4€)



Le Restaurant La Carte

LES ENTRÉES

à la carte

Noix de Saint-Jacques à la plancha 16.00
Gremolata de chou-fleur, baies et noisettes torréfiées

Tartare de Veau façon Vittalo Tonnato 14.00
Veau de l'Aveyron et du Ségala

Foie gras de l'Auberge 22.00
Chutney de fruits printaniers et briochette

 Asperges mimosa, émulsion au parmesan 14.00
Ce plat peut être proposé en version végétalienne

Petite salade fraîche 7.00



Convient aux vegans

LES PLATS

Paleron de Bœuf de l'Aveyron et du Ségala 22.00
Purée de carottes et jus corsé à la tapenade

Filet mignon de porc 22.00
Sauce moutardée, sauté de carottes au gingembre et pommes rôties

Queue de Lotte marinée 25.00
Risotto de poireaux et salade d'agrumes

 Mac and Cheese aux légumes et tofu 22.00

 : convient aux végétaliens

LES FROMAGES

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

La Planche de notre fromager 16.00
Sélection de « Fromages de Stely », salade, miel

LES DESSERTS MAISON

Assiette de fromages 8.00
Assortiment de 3 fromages de notre fromager

Café ou Thé Gourmand 8.00

Tarte Tatin façon Auberge 12.00

 Tiramisu au café 12.00

Fondant choco-gingembre, coulis de citron vert 12.00