



LES TAPAS

L'IMPATIENTE		16.00
assiette apéritive à partager: chiffonnade de jambon de truie, houmous, tapenade, dés de fromage, crudités		
LA PLANCHE de NOTRE FROMAGER		16.00
assiette apéritive à partager pour 2 personnes : sélection de fromages de notre fromager, salade, miel		
TARTINETTE	houmous  ou tapenade et toasts	6.00
CHIFFONNADE DE JAMBON DE TRUIE DES PYRENEES,	30 mois d'affinage, 100g	14.00

LES EAUX MINÉRALES

BADOIT	la finesse des bulles et l'élégance	la bouteille 100 cl	6.20
	eau minérale très légèrement gazeuse d'Auvergne	50 cl	4.60
EVIAN	eau minérale non gazeuse des Alpes	la bouteille 100 cl	6.00

NOS FORMULES

À LA CARTE

choisissez en toute liberté... page 6&7

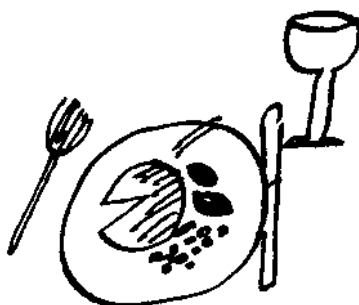
LE MENU DE PRINTEMPS page 8

37.00

Les boissons sont non comprises.

Tous nos plats étant faits maison, nous en maîtrisons la composition et pouvons éventuellement la modifier en cas d'intolérance alimentaire. Merci de le signaler au moment de votre commande.

La liste des allergènes est dans la carte.



LES ENTRÉES

à la carte

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques 16.00

Gremolata de chou-fleur, noisettes torréfiées et vinaigrette acidulée

7, 8, 14

Tartare de veau façon Vittalo Tonnato 14.00

Veau de l'Aveyron et du ségala

3, 4, 7, 9, 10

Foie gras de l'Auberge 22.00

Chutney de fruits printaniers et briochette

1, 7

 Asperges mimosa 14.00

Emulsion au parmesan

Ce plat peut être proposé en version végétalienne

3, 7, 10

Petite salade fraîche 7.00

LES PLATS

Paleron de Veau de l'Aveyron et du Ségala 22.00

Purée de carottes et jus corsé à la tapenade

4, 9

Filet mignon de Porc 22.00

Sauce moutardée, sauté de carottes au gingembre
et pommes de terre rôties 1,6,7,10,11

Queue de Lotte marinée 25.00

Risotto de poireaux et salade d'agrumes

4, 7, 9

 Mac and Cheese 22.00

aux légumes et tofu

1, 6, 9

Allergènes 1: Gluten, 2: Crustacés, 3: Œufs, 4: Poissons, 5: Arachides, 6: Soja, 7: Lait, 8: Fruits à coques, 9: Céleri, 10: Moutarde
11: Sésame, 12: Anhydride sulfureux et sulfites > 10mg/kg ou 10mg/l, 13: Lupin, 14: Mollusques

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.

La Planche de notre Fromager 16.00
Sélection des Fromages de Stely à partager, salade, miel,
Fromager de Quissac

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

LES DESSERTS MAISON



Assiette de fromages 10.00
Assortiment de 3 fromages artisanaux
7

Café ou Thé gourmand 8.00
Boisson chaude et ses mignardises maison

Tarte Tatin façon Auberge 10.00
Crème et palet breton
1, 7

 Velouté glacé de fruits rouges 10.00
et son sorbet

Fondant choco-gingembre 10.00
Crèmeux de citron vert
1, 3, 7

MENU DE PRINTEMPS

37.00

LES ENTRÉES

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

OU



Asperges mimosa
Emulsion au parmesan

Ce plat peut être proposé en version végétalienne)

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 MENU du PITCHOUN

16.00

Une boisson :

Un sirop, diabolo ou verre de jus de fruit (pomme, orange ou pamplemousse)

Un plat chaud servi tout de suite (portion enfant) :

Filet de Poulet ou Poisson

Servi avec des pommes frites

et un dessert :

Demi-pêlardon bio*

ou Glace au choix