

Le chef de cuisine Audrey vous propose :

Les Menus :

- Cévenol trotter 29 €
- Menu du marché 38 €
- Menu Gastronomique 65 €

•

- Menu Enfant (*Entrée, plat & dessert*) 18 €

Nous sommes à votre écoute pour composer le repas de vos enfants selon notre marché, leurs goûts et vos souhaits.

Le Menu - Carte :

- Menu Saveurs (Entrée froide, poisson ou viande et dessert) 42 €
- Menu Gourmandise (Entrée chaude, poisson ou viande et dessert) 48 €

• Ou A la Carte

Plateau des Fromages frais et affinés du Pays

Formule Découverte 6 €

Formule Gourmandise 10 €

Pour votre confort et celui de nos convives le restaurant & la terrasse sont non fumeur.

Nos prix sont nets, Toutes Taxes et Service Compris

Les horaires de service sont de : 12h15 à 13h15 et de 19h30 à 21h15

Le Menu - Carte ou A la Carte

Les Entrées froides (prix a la carte : *)

Dos de grosse truite de la Margeride :

*En « Tataki » & « Lozère - maki » - gribiche à notre façon et des ampoulettes *15 €*
ou

*Le foie gras de canard : en terrine au naturel,
Marmelade d'abricots & dattes - « touches » de raz el hanout *17 €*
ou

*Les asperges vertes : tièdes au « lait » mousseux d'amandes grillées & huile de truffes
Copeaux de notre jambon & vieux cantal, œuf bio *15 €*

Les Entrées chaudes

*Noix de St Jacques : Juste snakées,
« coulis - sauce » de petits pois frais & dés de jambon de Paris *18 €*
ou

*Foie gras frais de canard grillé:
de la betterave confite & crue pour le relever, pain de seigle grillé *20 €*
ou

*Ris de veau & chair de homard :
« Liés » dans une sauce homardine en « cromesquis » *20 €*

Les Poissons

Le pavé de morue fraîche & grosse crevette :

*A la « plancha » & condiment «tomatoliœ» * 26 €*

ou

Le filet de Bar :

*Saisi à la plaque, des asperges vertes & des morilles fraîches *26 €*

Les Viandes

** Nos viandes de boucherie sont d'origine française & proviennent de Lozère ou d'Aveyron*

L'agneau du Pays : la selle rôti & le gigot en tranches fines,

*purée d'ail rose de Lautrec & jus anchoïade" *26 €*

ou

Le veau de lait : Le carré rôti & le travers à la cuillère,

*« pesto » de roquette - « tastou » & tuile de Laguiole jeune *26 €*

ou

Filet de bœuf de race Aubrac :

*Rôti sauce « noisette », une « bouchée » à la vapeur, une autre crue *30 €*

Les Desserts

*14 €

Le biscuit a la chataigne & chocolat amer :
crème glacée à la verveine verte du Velay

ou

La poire pochée :
Aux épices douces, croustillant à la crème fouettée
et glace au miel de Mr Barthelemy

ou

Les fraises de Provence:
En salade rafraîchie au « vin chaud » et crème glacée à l'olive & huile d'olive

MENU du CEVENOL TROTTER

29 €

La pièce de carré de cochon noir fermier :

Risotto de pommes de terre & réduction d'une « diable »

ou

Le filet de truite fario de la Margeride :

Assaisonné de cèpes en poudre & saisi au beurre, légumes de printemps & divers

&

Le fondant chocolat noir :

Crème glacée a la gousse de vanille & quartiers d'agrumes

ou

Les fraises de Provence:

En salade rafraîchie au « vin chaud » et crème glacée à l'olive & huile d'olive

MENU du MARCHÉ & de SAISON

38 €

Noix de Saint Jacques

Juste snackées, raviole & crème de champignons, morilles fraîches

&

La pièce de Veau « Label-rouge » de l'Aveyron

Goutte de chicorée, asperges vertes & Laguiole

&

Le 1000 Feuilles à « notre façon »

Crème double-vanille & marmelade Mangue-Ananas et banane

MENU GASTRONOMIQUE 65 €

Foie gras frais de canard « ni chaud – ni froid »:

*de la betterave confite & crue pour le relever,
pain de seigle grillé*



Le filet de Turbo cuit doucement :
*saucisse sèche du Pays
& condiment «tomatolive »*



Le pigeonneau de grain de l'Aveyron :
rôti aux arômes de cacao, Les « béatilles » en tartine



Découverte d'une sélection de 3 fromages de Lozère
(Brebis - chèvre - vache)



Palet de chocolat noir & ganache glacée,
« coulis orange & safran »