La Table de Charrou

L'Auberge de la Viande et des Vins d'auteurs

ICI, LE PRODUIT EST AU CENTRE.

Nos viandes, principalement issues du Lot, du Tarn-et-Garonne et de l'Aveyron, arrivent directement de l'abattoir sur carcasse.

Nous les découpons, les préparons et les travaillons ici, chez nous.

Charcuteries maison, viandes maturées, sauces, accompagnement et desserts : tout est préparé par nos soins à l'exception du pain (Maison Viguié -12-) & des glaces (Ferme Sanhes -12-)

Merci de nous informer pour toutes allergies ou intolérances alimentaires
G gluten / *A* ail / *M* moutarde / *L* lactose / *O* œuf / *AR* arachide / *S* sésame / *F* Fruits à coques
Tous nos prix sont TTC, service compris

les bonnes TABLES du LOT MICHELIN 2025 LEFOODING.COM Gault&Millau

Pour Les p'tits Loups : Pièce de Bœuf, Frites à la graisse de Bœuf + 1 Boule de Glace Artisanale (uniquement - de 10 ans) 12€

Menu Jeune : (Entrée +Plat+ Dessert en ½ portion, hors carte chasse) uniquement - de 16 ans 22€

Découverte à la dégustation de vin pour les 18 à 23 ans : 1 verre de vin de 6cl pour l'entrée + 1 verre de 6cl pour le plat 5€

Nous vous informons qu'une commande d'au moins un plat par personne est obligatoire

A Partager pour l'Apéritif :

. Les Charcuteries maison, élaborées sur place –

Sans nitrites & sans conservateurs
10€/pers (5€/personne si vous prenez entrée/plat/dessert par la suite)

Les Entrées :

. La Saucisse de Bœuf – Taloa, oignons confits, pickles d'oignon rouge, mayo aux herbes, Kampot Rouge *A/G* 11€

. Les Brocolis – Salade de Brocolis, Houmous de Brocoli au Sumac, amandes torréfiés, baies des batak 10€

. La Tête de Cochon – Saumurée puis confite une nuit, jus de Cochon réduit à l'Origan, poivre Bolovens rouge 11€

Les Plats :

Frites maison en double cuissons, dans une graisse de bœuf préparée par nos soins, Légumes de saison & Sauce maison

. Le Bœuf Aubrac – Morceaux selon la découpe, préparées et maturées par nos soins 24€

. L'Agneau – En Trilogie : différents morceaux en différentes préparations et textures, jus réduit au Tandoori 25€

. Le Cochon – La Cote de Cochon fumée à froid, réduction d'un jus d'oignons brulés (pour 2 personnes) *A* 50€

. La Côte de Bœuf ou T-Bone Maturée –Aubrac – 90€ pour 2 personnes – 135€ pour 3 personnes

. Les Suggestions du Moment - Selon nos inspirations, les produits disponibles et la saison - Prix indiqué sur l'ardoise

Le Fromage - Ferme de la Hulotte à Gréalou

. Le Rocamadour, huile de noix de Philippe Andrieu *L/F* 7€

. L'assiette de 3 fromages : le Rocamadour (chèvre) , Tomme de Brebis, Crémeux de Brebis *L* 12€

Le Gouffre de Charrou :

Glace Aveyronnaise au Thé d'Aubrac de la famille Sanhes arrosée de Gin Lotois de la maison Crusol *L* 9€

Les Desserts Maison :

. Les Fruits Secs – Dacquoise aux fruits secs, crème pralinée, glace noisette, fruits secs caramélisés *L/O* 11€

. Le Coing – Coings pochés, palet breton, crème bavaroise coing, glace caramel beurre salé *L/G/O* 11€

. Les Glaces Artisanales de la Ferme– La famille Sanhes à Ste Radegonde – Aveyron (12) *L*

Vanille, Chocolat, Noisette, Thé d'Aubrac, Citron, Fraise - 1 boule : 3,50€ / 2 boules 7€ / 3 boules 10,50€

Merci de nous informer pour toutes allergies ou intolérances alimentaires
G gluten / *A* ail / *M* moutarde / *L* lactose / *O* œuf / *AR* arachide / *S* sésame / *F* Fruits à coques
Tous nos prix sont TTC, service compris

les bonnes TABLES du LOT MICHELIN 2025 LEFOODING.COM Gault&Millau