



# La Table de Charrou

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

*Les viandes locales (provenance Lot/Tarn et Garonne/Aveyron) arrivent directement de l'abattoir sur carcasse*

*Et ne transitent par aucune boucherie ou intermédiaire !*

*Le travail de découpe et de préparation se fait sur place, par nos soins à l'identique du boucher/charcutier*

*Ici, pas de chichis, le produit brut au centre de l'assiette et du verre, tout est fait maison bien-sûr, sauf le pain & la glace,*

*Bon Appétit !*

## A Partager pour l'Apéritif :

- . **La Planche de Charcuteries Maison** – 9€/personne (Si vous prenez entrée/plat/dessert par la suite = 5€/personne)  
A/L/O

## Les Entrées :

### Les Classiques de Charrou :

- . **Le Veau** – Têtes & Langues cuites traditionnellement et modernisées en Croquettes, Sichuan Rouge, Sauce Gribiche G/A/M/O 10,90€
- . **Le Canard** – Le Foie Gras Extra, mi cuit, infusé à la fève de Tonka 15,90€
- . **L'Agneau** – Mini Tourte à l'effiloché d'Agneau, en friture, jus d'Agneau façon couscous automnal G/O/A/L 11,90€

### L'Entrée du Moment :

- . **La Betterave** – Anisée, en Carpaccio, huile d'olive fumée, pickles de Moutarde, balsamique de pommes, huile de Romarin 9,90€

## Les Plats Éphémères et de Saison

- . **La Poularde du Périgord** – En Ballotine cuite au Mauzac oxydatif, farcie aux marrons, noisettes, foies de volaille, cochon, divers poivres et épices, sauce poulette et huile de noix G/O/A/L 24,90€
- . **Les Suggestions du Moment** - Selon nos envies, nos disponibilités et au gré des saisons Prix Variable

## Les Classiques de Charrou

*Servi avec les Frites maison à la graisse de bœuf fabriquée par nos soins, Légumes de saison & Sauce maison*

- . **Le Bœuf Aubrac/Limousine** – Morceaux des plus intimes au plus populaires découpés, préparés et maturés par nos soins 19,90€
- . **L'Agneau d'Ici** – Trilogie d'Agneau, différents morceaux en différentes préparations, jus d'Agneau réduit à la Cardamome 24,90€
- . **La Côte de Bœuf ou T-Bone Maturée** – Aubrac/Limousine – 79€ pour 2 personnes - 115€ pour 3 personnes

## Le Fromage

- . **Le Fromage du moment** L 6€

## Les Desserts Maison

- . **La Vanille** – Le Riz au Lait Crémeux intensément Vanille, Caramel beurre salé, Noix de Pécan L 9,90€
- . **Le Nougat glacé** – Pistaches, Amandes, Noisettes, Noix de Pécan, Miel d'ici L/G/O 10,90€
- . **Les Glaces Artisanales de la Ferme** – La famille Sanhes à Ste Radegonde – Aveyron (12) L  
Vanille, Chocolat, Noisette, Thé d'Aubrac, Citron, Fraise, Pistache - 1 boule 3,5€ / 2 boules 7€ / 3 boules 9,50€

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

Merci de nous informer pour toutes allergies ou intolérances alimentaires

Contient du : G gluten / A ail / M moutarde / L lactose / O œuf / AR arachide / S sésame

Tous nos prix sont TTC, service compris

**MICHELIN 2025**



Gault & Millau



**pétit futé**