



La Table de Charrou

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

La Carte du Midi en semaine :

Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 29€ - Entrée + Plat + Dessert = 35€ - (Menu jeune en ½ portion et à moitié prix uniquement de 10 à 16 ans)

Entrée ou Dessert + Côte ou T-Bone de Bœuf = 52€/pers - Entrée + Côte ou T-Bone de Boeuf + Dessert = 59€/pers

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

Initiation 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€

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

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 pains & glaces !

A Partager pour l'Apéritif :

. Les Charcuteries Maison faites sur place, par nos soins –

Naturelles, sans nitrites, sans conservateurs et sans chimies !

7€/personne (Si vous prenez entrée/plat/dessert par la suite = 5€/personne) A/L/O

Les Entrées :

- . **L'Abat** – Langue de Bœuf, confite et grillée, jus de bœuf réduit au persil, poivre Phu Quoc, Sauce Gribiche *G/A/M/O*
- . **Le Boeuf** – Fumé et servi en fines tranches, mayo à l'ail, anchois Solès, condiment d'oignons, poivre Penja, estragon *A/O*
- . **Les Pois** – Velouté froid de Pois à la menthe, sumac et cardamome, petit pois & pois gourmands croquants, baies des Batak *L/A*

Les Plats


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

- . **Le Cochon** – Trilogie de Cochon : Épaule confite et effilochée, Longe saumurée et fumée, Saucisse aux pieds et couennes, Jus réduit à la sauge, origan et paprika fumé *A*
- . **Le Bœuf Aubrac/Limousine** – Morceaux des plus secrets au plus populaires découpés, préparés et maturés par nos soins
- . **L'Agneau d'Ici** – En Trilogie : différents morceaux en différentes préparations et textures, jus réduit à la Marjolaine
- . **La Côte de Bœuf ou T-Bone Maturée** – Aubrac/Limousine – pour 2 personnes - 3 personnes
- . **Les Suggestions du Moment** – Selon nos envies, nos disponibilités et au gré des saisons Prix Variable

Le Fromage : de la Ferme de la Hulotte à Gréalou

- . **Le Rocamadour**, huile de noix de Philippe Andrieu *L* +5€
 - . **L'assiette de 3 fromages** : le Rocamadour (chèvre) , Tome de Brebis, Crèmeux de Brebis *L* +12€
- (Substituables au Dessert sans supplément)*

Les Desserts Maison

- . **L'Abricot** : Biscuit madeleine au romarin et miel, compotée d'Abricot, crème vanille de Madagascar *L/O/G*
 - . **La Rhubarbe** – Entremet Rhubarbe/Fraise, Biscuit moelleux aux amandes, gelée aux Fraises, Rhubarbe pochée *L/G/O*
 - . **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 / 2 boules / 3 boules

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

