



La Table de Charrou

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

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

Ici, pas de chichis, la top qualité du produit brut au centre de l'assiette et du verre, tout est fait maison bien-sûr, sauf pains & glaces !

Entrée/Plat ou Plat/Dessert = 39€

Entrée + Plat + Dessert = 45€

Entrée ou Dessert + Côte ou T-Bone de Boeuf = 59€/pers (Min 2 pers)

Entrée + Côte ou T-Bone de Boeuf + Dessert = 65€/pers (Min 2 pers)

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

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

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€

A Partager pour l'Apéritif :

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

Naturelles, sans nitrites, sans conservateurs et sans chimies (Substituable à une entrée)

+5€/personne si vous prenez entrée/plat/dessert par la suite

Les Entrées :

- . **Le Canard Gras D'Aveyron** – Le Foie Gras mi cuit par nos soins et relevé à la fève de Tonka *G/A/M/O*
- . **Le Boeuf** – Entre une Taloa Basque et une Tortilla Mexicaine : garni de Jambon de Bœuf fumé par nos soins, Chimichurri, mayo paprika fumé, Poivre de Voatsiperifery et Baies de Mak Khen, pickles & herbes *G/A/M*
- . **Les Pois** – Velouté froid de Pois à la menthe, sumac et cardamome, petit pois & pois gourmands croquants, baies des Batak *L/A*
- . **Le Veau** – Croquettes de Têtes et Langue de Veau, persil, capres, échalotes et Sichuan rouge, Sauce Gribiche *G/A/M/O*

Les Plats


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

- . **Le Lapin** – Entièrement désossé, le Râble farci des épaules et des abats, garni à la sauge et enroulé de Lard Maison, Les Cuisses confites au Vermouth Blanc puis effilochées, Jus de lapin lié à la Tomate et infusé au Tandoori *L/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  (Substituables au Dessert sans supplément)

- . **Le Rocamadour**, huile de noix de Philippe Andrieu *L* +5€
- . **L'assiette de 3 fromages** : le Rocamadour (chèvre), Tomme de Brebis, Crémeux de Brebis *L* +12€

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/Framboise, Biscuit moelleux aux amandes, gelée à la Rhubarbe, Framboises du Lot *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

