

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, crème de poivron rouge, pickles d'oignon rouge, herbes *A/G* 11€
- . **Les Aubergines du Lot** – Fumées à froid, en Caviar, huile d'olive, anchois Solès, pain Azyme, herbes *A/S/G* 11€
- . **La Tête de Veau** - Croquettes de Têtes de Veau au persil, capres, échalotes, Sauce Gribiche *G/A/M/O* 11€
- . **Les Charcuteries Maison** – Faites sur place, par nos soins, naturelles sans nitrites ni conservateurs *F* 10€

Les Plats :

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

- . **Les Volailles** – Chimère de caille & dinde désossées, farce fine & jus de volaille *A/O* 23€
- . **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 à la Marjolaine 25€
- . **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 :

- . **La Tarte Chocolat** – Sablé cacao, ganache chocolat, crumble cacao, fleur de sel, sarrasin *L/G/O/F* 11€
- . **Le Succès Vanille** – Biscuit succès, crème Vanille de Madagascar, caramel beurre salé, noix caramélisées *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€

- . **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) 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

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



MICHELIN 2025

