



La Table de Charrou

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

La Carte du Midi en semaine : (Formule Hors Cote de Bœuf et T-Bone)

Plat Seul = 21,90€ Entrée/Plat ou Plat/Dessert = 28,90€ Entrée/Plat/Dessert = 34,90€ Entrée/Plat/Fromage/Dessert = 39,90€

Les viandes 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,

Bon Appétit !

A Partager pour l'Apéritif :

. **La Planche de Charcuteries Maison** – 7€/personne (5€ si vous prenez entrée/plat/dessert)

Les Entrées :

Les Classiques de Charrou :

- . **Le Veau** – Têtes & Langues cuites traditionnellement et modernisées en Croquettes, Sichuan Rouge, Sauce Gribiche *G/A/M/O*
- . **Le Cochon** – L'idée d'une Saucisse de Morteau maison, jus d'oignons brûlés et réduction de mauzac oxydatif, huile de noix, herbes *A*
- . **L'Abat** – La Langue de Bœuf fumée, confite et grillée, jus d'un pot au feu lié au raifort d'Alsace, herbes

L'Entrée du Moment :

- . **Le Poireau** – Brulée, huile d'olives fumée, pickles de Moutarde, poivre blanc de Penja, sauce gribiche *M/O*

Les Plats Éphémères

- . **Les Volailles** – Chimère de pintade, cailles et dinde, farce fine de volaille aux abatis, sauce au vermouth blanc *O/A*
- . **Les Suggestions du Moment** - Selon nos envies, nos disponibilités et au gré des saisons Prix Variable

Les Classiques de Charrou

Servis 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
- . **L'Agneau d'Ici** – Trilogie (+3€) d'Agneau, différents morceaux en différentes préparations, jus réduit à la Marjolaine
- . **La Côte de Bœuf ou T-Bone Maturée** – Aubrac/Limousine - 85€ pour 2 personnes - 120€ pour 3 personnes

Le Fromage

- . **Le Fromage du moment** *L*

Les Desserts Maison

- . **Le Chocolat** – Trio de Chocolat Noir : Mousse à l'huile d'olive fumée, ganache chocolat, crumble cacao, fleur de sel *L/G/O*
- . **La Passion** – Entremet au fruit de la Passion, biscuit moelleux à l'amande, insert passion, crémeux vanille de Madagascar *L/G/O*
- . **Les Glaces Artisanales de la Ferme** – La famille Sanhes à Ste Radegonde – Aveyron (12) *L*
Vanille, Chocolat, Thé d'Aubrac, Citron, Fraise, Noisettes- 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

