



# La Table de Charrou

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

## Le Menu du Dimanche

*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 !*

**Entrée + Agneau au Feu de Bois + Dessert = 45€** (soit l'équivalent d'une entrée à 10€, l'Agneau à 25€, d'un dessert à 10€)

**Entrée + Côte ou T-Bone de Boeuf + Dessert = 65€/pers** (soit l'équivalent d'une entrée à 10€, la Côte à 45€, d'un dessert à 10€)

**Menu Jeune** (Entrée+Agneau ou pièce de Bœuf +Dessert en ½ portion) uniquement - de 16 ans : **21€**

**Pour Les p'tits Loups :** Pièce de Boeuf, Gratin Dauphinois + 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 !*

+5€/personne A/L/O

. **L'Entrée de ce Dimanche (exemple) :**


Le pâté en croûte fait maison de la pâte à la gelée cochon / foie gras / pistaches

. **L'Agneau cuit au feu de bois dans le four à pain**

*ou*

. **La Côte ou T-Bone de Bœuf Maturée**

*Servis avec Gratin Dauphinois & Légumes de saison*

**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 +12€

. **Le Dessert de ce Dimanche (exemple) :**

L'entremet fraise / rhubarbe : biscuit aux amandes, gelée de fraise, crème mascarpone, rhubarbe pochée