

MENU DU JOUR

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 19.8

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 21.8

Servi uniquement au déjeuner du lundi au samedi sauf jours fériés

MENU ENFANT (Moins de 12 ans)

12

Saucisse de pays

OU

Pavé de poisson

Purée de pommes de terre

g

Crème glacée à la brioche, sauce caramel



Prix en Euro. Service compris.

MENU GABALE

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 29 ENTRÉE / PLAT / DESSERT 33

« Tonnato » de bœuf d'Aubrac et cœur de sucrine
OU

Pâté en croûte volaille, pickles de légumes
OU

Tomate de Marc marinée, truffe et sorbet concombre
OU

Melon de Franck au citron, crème iodée et huître

g

Pansettes de veau de Lozère, légumes de cuisson
OU

Fondant de bœuf, confit à basse température, rémoulade de sucrine et aligot
OU

Filet de merlu snacké, riz rouge de Camargue et herbes potagères
OU

Pièce de bœuf, 200 g et son aligot +4 €
OU

Collier d'agneau farci de ses ris et aligot

g

Pavlova banane et citron

Chocolat lacté / crème brûlée, croustillant de riz soufflé

Nougat revisité, glace miel levuré

Coupétade, de tradition locale

Feuille à feuille de chocolat noir, myrtille et glace de persil plat

Prix en Euro. Service compris.

ENTRÉES SEUL OU À PARTAGER !

Charcuterie du « beau-père » à la découpe (50g) Au choix saucisse sèche ou saucisson ou jambon sec	4
---	---

Salade Gabale, œuf poché, granino, jambon de pays	15
---	----

Pâté en Croûte volaille, pickles de légumes	14
---	----

« Tonnato » de bœuf d'Aubrac et cœur de sucrine	15
---	----

Tomate de Marc marinée, truffe et sorbet concombre	15
--	----

PLATS

Omble chevalier servi meunière, citron et persil plat	23
---	----

Saucisse fraîche d'Aumont, rôtie simplement, aligot	17
---	----

Pansettes de veau de Lozère, légumes de cuisson, aligot	21
---	----

Fondant de bœuf confit à basse température, rémoulade de sucrine et aligot	21
--	----

Collier d'agneau farci de ses ris et aligot	22
---	----

LE BŒUF

Pour une démarche éco-responsable nous travaillons la bête entière.
Avec la sélection du « beau-père », Boucherie Boulet et fils.

Selon disponibilité :

Côte de bœuf, pour 2 personnes	80
--------------------------------	----

Basse côte de bœuf, 300g	27
--------------------------	----

Bavette de bœuf, 250g	24
-----------------------	----

FROMAGES

Assiette de fromages	9
----------------------	---

DESSERTS

Pavlova banane et citron	9
--------------------------	---

Chocolat lacté / crème brûlée, croustillant de riz soufflé	9
--	---

Nougat revisité, glace miel levuré	9
------------------------------------	---

Coupétade, de tradition locale	9
--------------------------------	---

Feuille à feuille de chocolat noir, myrtille et glace de persil plat	9
--	---

Prix en Euro. Service compris.