

## LES ENTRÉES :

## Tarif carte

Jambon cru tranché	9,50 €
Planche de charcuteries (+1,80 € en formule)	12,00 €
Saucisse sèche à l'huile ☺	9,50 €
Rillettes de truite ☺	9,50 €
Salade du Rouergue (jambon cru, roquefort, poires, tomates, noix, salade) ☺	9,50 €
Caille confite sur salade ☺	9,50 €
Terrine de foie gras de canard aux noisettes ☺ (+3,70 € en formule)	13,50 €
Foie gras de canard poêlé velouté de châtaignes ☺ (+3,70 € en formule)	13,20 €

## LES PLATS :

Traditionnelle saucisse aligot (servi avec ail sur demande) ☺	16,00 €
Pavé de truite aux noisettes et vinaigre balsamique, haricots verts frais ☺	16,00 €
Morue à l'Aveyronnaise , crème de laguiole, salade verte ☺	16,00 €
Tripous de la Naucelloise (de chez Charles Savy) (+1,80 € en formule)	17,80 €
Chou farci comme à Lioujas ☺	16,00 €
Boudin de l'Aveyron, terre et ciel ou oignons, pommes sautées ☺	16,00 €
Poulet fermier sauté forestière, pommes sautées ☺	16,00 €
Jarret de porc petit salé aux lentilles ☺	16,00 €
Confit de canard pommes à l'ail ☺ (+1,80 € en formule)	17,80 €
Salade aveyronnaise (confit de canard, saucisse, haricots verts, pommes sautées, laguiole) ☺	16,00 €
Assiette d'aligot, salade verte ☺	16,00 €
Épaule d'agneau allaitons d'Aveyron, aligot (+5,00 € en formule) PF	21,00 €
Pavé du Ségala sauce morilles, pommes sautées ☺ (+3,00 € en formule ) PF	19,50 €
Steak tartare et sa garniture ☺ (+1,80 € en formule) PF	17,80 €
Pavé de bœuf sauce roquefort, pommes sautées ☺ (+3,00 € en formule) PF	19,50 €
Filet de bœuf, sauce foie gras de canard ☺ (+7,00 € en formule) PF	23,50 €
La côte de bœuf Aubrac pour deux personnes ☺ (+19 € en formule) PF	55,00 €

Changement de garniture aligot +3,50 €

PF : Provenance France

## LES FROMAGES :

Assortiment : Roquefort, Laguiole, St Nectaire	8,90 €
--	--------

## LES DESSERTS :

L'incontournable millefeuilles de l'auberge ☺	8,90 €
Tarte Tatin (supplément glace +2,00€) ☺	8,90 €
Tarte aux pommes façon grand-mère ☺	8,90 €
Feuillantine du Marmot (tuile aux amandes, fraises, coulis, chantilly) ☺ (+1,80 € en formule)	9,60 €
Mousse au chocolat (Valrhona) ☺	8,90 €
Flan à la louche ☺	8,90 €
Crème brûlée à la vieille prune de Gayral	8,90 €
Coupe du Rouergat (sorbet cassis arrosé de marc de Marcillac)	8,90 €
Coupe Vallée d'Olt (glace aux noix, sauce caramel, chantilly)	8,90 €
Vieille prune de Gayral (eau de vie)	8,90 €
Dôme de glace aux pruneaux et à l'Armagnac (+1,80 € en formule)	10,40 €
Coupe de l'auberge (glace ou sorbet de chez Pédone)	8,60 €
Fruits à l'eau de vie (prunes ou pruneaux)	8,90 €

Pris net service compris

## APÉRITIFS

Kir au vin blanc 10cl	3.90 €
Le montagnard (Marcillac, cassis, gentiane) 10cl	4.50 €
Le rouergat (Marcillac, cassis)	3,90 €
Le pélou (crème de châtaignes, vin blanc pétillant) 10cl	4.90 €
Américano 4cl	10.00 €
Miss Rouergue (cocktail de jus de fruits) 20cl	3.90 €
Ratafia rouge ou rosé 6cl	4.30 €
Vin de noix 6cl	4.50 €
Coupe de champagne 10cl	9,50 €
Anis et apéritif de marque 2cl	4.50 €
Bourbon pur malt 4cl	8,50 €
Whisky 4cl	7,60 €
Saucisse sèche à l'huile (pour accompagner votre apéritif)	3,00 €

Prix net service compris