

## LES ENTRÉES :

## Tarif carte

Jambon cru tranché	9,80 €
Planche de charcuteries (+1,80 € en formule)	12,30 €
Saucisse sèche à l'huile ☺	9,80 €
Rillettes de truite ☺	9,80 €
Salade du Rouergue (jambon cru, roquefort, poires, tomates, noix, salade) ☺	9,80 €
Caille confite sur salade ☺	9,80 €
Terrine de foie gras de canard aux noisettes ☺ (+3,70 € en formule)	13,80 €
Foie gras de canard poêlé velouté de châtaignes ☺ (+3,70 € en formule)	13,50 €

## LES PLATS :

Traditionnelle saucisse aligot (servi avec ail sur demande) ☺	16,30 €
Pavé de truite aux noisettes et vinaigre balsamique, haricots verts frais ☺	16,30 €
Morue à l'Aveyronnaise , crème de laguiole, salade verte ☺	16,30 €
Tripous de la Naucelloise (de chez Charles Savy) (+1,80 € en formule)	18,10 €
Chou farci comme à Lioujas ☺	16,30 €
Boudin de l'Aveyron, terre et ciel ou oignons, pommes sautées ☺	16,30 €
Poulet fermier sauté forestière, pommes sautées ☺	16,30 €
Jarret de porc petit salé aux lentilles ☺	16,30 €
Confit de canard pommes à l'ail ☺ (+1,80 € en formule)	18,10 €
Salade aveyronnaise (confit de canard, saucisse, haricots verts, pommes sautées, laguiole) ☺	16,30 €
Assiette d'aligot, salade verte ☺	16,30 €
L'Agneau Allaitons d'Aveyron de chez Greffeuille , aligot (+5,00 € en formule) PF	21,30 €
Pavé du Ségala sauce morilles, pommes sautées ☺ (+3,00 € en formule ) PF	19,80 €
Steak tartare et sa garniture ☺ (+1,80 € en formule) PF	18,10 €
Pavé de bœuf sauce roquefort, pommes sautées ☺ (+3,00 € en formule) PF	20,10 €
Filet de bœuf, sauce foie gras de canard ☺ (+7,00 € en formule) PF	23,80 €
Côte de bœuf Aubrac de chez Conquet pour deux personnes ☺ (+19 € en formule) PF	55,60 €

Changement de garniture aligot +3,50 €

PF : Provenance France

## LES FROMAGES :

Assortiment : Roquefort, Laguiole, St Nectaire	9,20 €
--	--------

## LES DESSERTS :

L'incontournable millefeuilles de l'auberge ☺	9,20 €
Tarte Tatin (supplément glace +2,00€) ☺	9,20 €
Tarte aux pommes façon grand-mère ☺	9,20 €
Feuillantine du Marmot (tuile aux amandes, fruits frais, coulis, chantilly) ☺ (+1,80 € en formule)	9,20 €
Mousse au chocolat (Valrhona) ☺	9,20 €
Flan à la louche ☺	9,20 €
Crème brûlée à la vieille prune de Gayral	9,20 €
Coupe du Rouergat (sorbet cassis arrosé de marc de Marcillac)	9,20 €
Coupe Vallée d'Olt (glace aux noix, sauce caramel, chantilly)	9,20 €
Vieille prune de Gayral (eau de vie)	9,20 €
Dôme de glace aux pruneaux et à l'Armagnac (+1,80 € en formule)	10,70 €
Coupe de l'auberge (glace ou sorbet de chez Pédone)	9,20 €
Fruits à l'eau de vie (prunes ou pruneaux)	9,20 €

Prix net service compris