

# MENU – CARTE du GASTRONOME

Entrée + Plat + Dessert = 51 €

Entrée + Plat + Plateau de Fromages = 55 €

Entrée + Plat = 45 €   Plat + Dessert = 37 €   Plat + Fromages = 40 €   Entrée + Dessert = 32 €  
Entrée = 22 €   Plat = 29 €   Dessert = 12 €   Supplément Fromage aux différentes formules = + 10 €

LE FOIE GRAS DE CANARD « De L'Hostellerie »  
« Servi avec son Chutney aux Pommes, Figues et Abricots Secs »  
« Ets Thocaven Dominique – Producteur Gaveur au Vigan »

*OU*

LA CROUSTADE DE RIS DE VEAU ET CEPES  
« Sauce au Whisky »

-----

LA SUGGESTION « Poisson du Marché »

*OU*

LE FILET DE BŒUF « Sauce aux Morilles »  
« Viande Origine France, Viande Race Aubrac »  
« Ets Bousquet Viandes –La Primaube – Aveyron »

-----

LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINES

*OU/ET*

LE DESSERT AU CHOIX CI-DESSOUS

Dessert à Commander en Début de Repas

La Terrine Glacée aux Fruits Confits  
Et Pruneaux Macérés dans l'Armagnac

*OU*

Les Desserts des Menus à 35 € et 44 €