



LA CARTE

Enfants de l'Aubrac, nous avons redonné vie à cette ancienne grange pour créer un lieu chaleureux, sincère, vivant et fidèle à notre territoire. Ici, ça sent le feu de bois, la viande qui grille et les bons moments qu'on aime partager. Nous proposons une cuisine entièrement faite maison, des produits locaux ou régionaux et des viandes de caractères: Aubrac et Salers, viandes maturées ainsi que de belles pièces sélectionnées avec passion.

Bienvenue chez nous, au milieu des grands espaces.

Cécile et Jacques



POUR COMMENCER AUTOUR DE LA TABLE

À partager, à découvrir... ou à garder jalousement pour soi.

Gravlax de truite d'Estaing **14 €**

Comme un air de rivière et de fraîcheur sur le plateau: une truite marinée maison tout en finesse.

Tataki de bœuf Aubrac, marinade asiatique **16 €**

L'Aubrac qui s'offre un petit voyage en Asie.

Foie gras mi-cuit, pain toasté et sa confiture de myrtilles de Lozère **19 €**

Une belle rencontre entre générosité et douceur sauvage.

Salade verte **5 €**

Fraîcheur et simplicité.

Assiette de charcuteries du pays **17 €**

Parce qu'une bonne table commence souvent par un peu de charcuterie.



LES BELLES BRAISES DE L'AUBRAC

Le feu crépite dans la cheminée... ici, la cuisson fait partie du spectacle.

Côte de bœuf Aubrac & Salers, maturées ou non **Voir Ardoise**

Selon les pièces disponibles, le poids et le degré de maturation inscrits sur l'ardoise du jour.

Pièce du boucher du jour **Voir Ardoise**

La surprise du moment, selon les envies du chef et les belles pièces du jour.

Travers de cochon grillés au feu de bois **18 €**

Impossible à manger proprement... et c'est tant mieux.

Saucisse du pays grillée **16 €**

Une bonne saucisse comme chez nous, dorée à la braise.

Magret de canard de l'Aveyron..... **Demi 16€ Entier 28€**

Une cuisson à la braise pleine de caractère.

Bœuf Aubrac mijoté à la bière **22 €**

Le plat qui réchauffe après une journée sur le plateau.

Truite meunière de l'Aveyron **25 €**

Comme un clin d'œil aux recettes de nos campagnes.

Un accompagnement est inclus au choix avec votre plat (Aligot & Truffade ou légumes du jour) mais ils peuvent également être dégustés séparément

LES ASSIETTES SANS BRAISE

Les saveurs simples peuvent se suffire à elles-mêmes

Aligot & retortillat	10 €
Moitié aligot filant, moitié retortillat doré, servis ensemble.	
Légumes du jour	8 €
Selon la saison, les producteurs et l'inspiration du moment.	



LE PETIT PLAISIR D'APRÈS

Parce qu'un bon repas mérite toujours une belle fin.

Assiette de fromages du pays	9 €
Quelques beaux fromages de chez nous, choisis avec gourmandise.	
Salade de fruits frais	7 €
Des fruits frais découpés minute, simplement préparés pour finir le repas sur une note légère, fraîche et gourmande.	
Mousse au chocolat maison	7 €
Impossible à refuser.	
Tarte sucrée du moment	8 €
Selon les saisons et l'humeur du pâtissier.	
Fougasse de Nasbinals façon pain perdu	9 €
Servie tiède avec une boule de glace vanille: notre petite gourmandise de l'Aubrac.	

LES MENUS

— ♦ —

LE MENU DE LA GRANGE

34 € par personne

Les saveurs du terroir, les produits du pays et le plaisir de partager un bon repas autour des braises.

- Assortiment d'entrées selon l'inspiration du chef
- Au choix: - Demi Magret de l'Aveyron (environ 200g)
 - Travers de cochon grillés (environ 350g)
 - Pièce du boucher de race Aubrac (+3€)
- Aligot & retortillat servis ensemble ou légumes du jour
- Au choix: - Assiette de fromages
 - Salade de fruits
 - Tarte maison du jour
 - Mousse au chocolat

— ♦ —

LE MENU DU COCHONNAÏRE

Menu servi pour 2 personnes : 39 € par personne

Un menu comme les repas d'après cochonnaille où l'on prend le temps de bien manger.

- Assortiment d'entrées selon l'inspiration du chef
- Côte de cochon fermier grillée au feu de bois pour 2 (environ 750g)
- Aligot & retortillat servis ensemble ou légumes du jour
- Fromage du pays ou dessert maison au choix à la carte

— ♦ —

LE MENU DU MAQUIGNON

Menu servi pour 2 personnes 59 € par personne

Comme ceux qui connaissent les belles bêtes et les bonnes tablées: une belle côte de bœuf Aubrac à partager, des braises, du caractère... et le temps de profiter.

- Assortiment d'entrées selon l'inspiration du chef
- Côte de bœuf race Aubrac grillée au feu de bois pour 2 (environ 1kg)
- Aligot & retortillat servis ensemble ou légumes du jour
- Fromage du pays ou dessert maison au choix à la carte



LE MENU DU ROUL

Menu jusqu'à 12 ans maximum 12 €

Pour les petits gourmands qui courent partout, jouent dehors et reviennent avec l'appétit des grands.

- Charcuterie du pays
- Pièce de cochon grillée & aligot
- Mousse au chocolat maison
- Sirop au choix