

# *Menu du Terroir*

## *à 25€*

\*\*\*\*\*

*Terrine aux trompettes de la mort "maison" et son duo de confitures : oignons et carottes*

*ou*

*Feuillantine de ris d'agneau aux morilles (origine : Aveyron) (supplé : 3,00€)*

*ou*

*Fricandeau rôti "maison", compotée de pommes et oignons doux "des Cévennes", salade du marché*

*ou*

*Salade de pélardon "des Oubrets", pain de campagne et tapenade  
salade du marché*

\*\*\*\*\*

*Médailillon d'épaule d'agneau (origine : Aveyron) confite aux épices (5h de cuisson)*

*ou*

*Emincé de magret de canard "du Périgord", coulis de cèpes "de l'Aigoual"*

*ou*

*Filet de truite du "Rozier" en tempura et sa crème légère à la ciboulette*

*ou*

*L'incontournable tête de veau (origine : Aveyron), sauce ravigotte*

\*\*\*\*\*

*Bleu des Causses des Caves de "Peyrelade"  
confiture pommes/nectarine "maison"*

*ou*

*Carte des desserts*

*(A commander en début de repas)*

\*\*\*\*\*

*(Taxes et service compris)*