

L'assiette du Tanargue

18.50€

Salade de pomme de terre

Carottes râpées

Rôti de porc

Rôti de bœuf

Caillette

Sauce gribiche

L'assiette de Coucoulude

16.50€

Salade verte

*Tarte aux légumes et tomme
de vache*

Panna cotta au chèvre

Trio de crudités

Sauce blanche à la ciboulette

Houmous

L'assiette des Valadoux

17.50€

Salade verte

Carottes râpées

Terrine de lentilles aspic

Trio de charcuteries

Rillettes maison

Œuf dur

L'assiette de

Pratazanier

18.50€

Salade verte

Carottes râpées

Tartare de truite et concombre

Demi picodon

Confit d'oignon au miel

Espuma de châtaigne

Les desserts

6.00€

Moelleux à la châtaigne

Faisselle au coulis ou à la
crème ou à la châtaigne

Mousse au chocolat

Coupe cévenole

Glaces (voir carte)

L'origine des produits

Viandes : Boucherie Laget

Tomme de vache : GAEC Belin

Fromage de chèvre et Picodons : GAEC
des Cabrioles

Charcuterie : Le Bez / Boucherie
Laget

Lentilles du Puys

Œufs : GAEC Benoit

Truite : Truite du Mont Lozère

Châtaignes : La ferme des saveurs

Miel : Miel du Tanargue