

TOUS LES
VENDREDIS
MIDIS

MENU



☎ Sur réservation au 04.75.38.85.02

LE RENDEZ-VOUS DES COPAINS | 25€

Entrée + plat + fromages + dessert

Dès 11h30, vivez un moment de partage et de bonne humeur. Installez vous au comptoir, et des planches grignotage vous seront servis.

OU

Assiette de Charcuteries maison, servie à table

LE PLAT CHAUD

Selon l'inspiration et la saison, la cheffe vous prépare ses meilleures recettes, mêlant tradition et générosité pour un plat du jour réconfortant et savoureux.

Pot au Feu de Boeuf Fin gras du Mézenc

LE CARROSSE DES FROMAGES

Assortiment de fromages du pays ou fromage blanc

LE DESSERT DU JOUR

Terminez sur une touche Gourmande et Sucrée .



TOUS LES
VENDREDIS SOIR
À PARTIR DU 7/03

MENU



☎ Sur réservation au 04.75.38.85.02

BUFFET : LA FERME DANS TOUS SES ÉTATS | 28€

Entrée + plat + fromages + dessert

Savourez nos produits locaux et de saison, sublimés dans des recettes qui réveillent les souvenirs d'enfance. Découvrez notre buffet gourmand et composez votre repas selon vos envies.

LES ENTRÉES

Faites votre choix ou goûtez à tout : toasts, verrines, choux garnis, et charcuteries de la ferme.

LES PLATS CHAUDS SERVIS PAR L'ÉQUIPE

Selon l'inspiration et la saison, la cheffe vous prépare ses meilleurs recettes sublimant la tendreté de nos viandes et la saveur authentique de nos légumes.

LE CARROSSE À FROMAGES

Assortiment de fromages locaux ou fromage blanc

LA FARANDOLE DE DESSERTS

Chaque jour, une touche sucrée préparée avec soin : crêpes dorées, cookies, glaces artisanales ou encore un moelleux à la châtaigne... selon l'inspiration et les produits du moment.



TOUS LES
SAMEDIS MIDI ET
SOIR
&
DIMANCHE MIDI

MENU



DE SAISON

Entrée + plat + fromages + dessert 30 €

Pressé ou petite faim ?

Vous pouvez aussi composer vos envies à la carte :

L'ENTRÉE

Assiette de charcuteries

13 €

LES PLATS CHAUDS

servis avec assortiment de légumes et pommes de terre rôties

La Maôche

18 €

Les Lasagne

15 €

LE CARROSSE DES FROMAGES

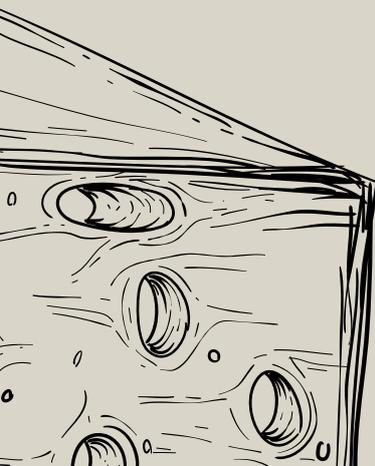
Assortiment de fromages locaux ou fromage blanc

8 €

LE DESSERT AU CHOIX

Selon saison

7 €



☎ Sur réservation au 04.75.38.85.02

TOUS LES
SAMEDIS MIDIS
ET SOIRS
&
DIMANCHES
MIDIS
À PARTIR DU 22/02

MENU

FIN GRAS DU MÉZENC

En charcuterie, cru, mi cuit, mijoté, saignant...découvrez le célèbre Boeuf Fin gras dans tous ses états

3 entrées + Plat + Fromages + Dessert **45 €**

2 entrées + Plat + Fromages + Dessert **40 €**

1 entrée + Plat + Fromages + Dessert **35 €**

Plat + Fromages ou Dessert **25 €**

LA MISE EN BOUCHE

Toast de **Rillettes** de boeuf

LES ENTRÉES

Rosbeef, confiture de lentilles, pickles oignons rouges

Mignonnette de **Pot au feu**

Lasagnes, sauce au bleu du Mézenc

LA PETITE PAUSE DIGESTIVE

EN SUPPLEMENT 4.50 €

Gin du Tanargue avec Glace au foin

LE DUO DE PLATS CHAUDS

Le Pavé de Boeuf grillé et Le Boeuf Mijoté en cocotte

Sauce au foin

LE CAROSSE DES FROMAGES

Assortiment de fromages locaux ou fromage blanc

LE DESSERT

Les meules de foin



☎ Sur réservation au 04.75.38.85.02

MENU



ENFANTS | 12€ (- DE 10 ANS)

Entrée + plat + dessert

Afin d'éveiller également les papilles des plus jeunes.
Nous proposons à vos enfants :

L'ENTRÉE

Petite assiette de charcuterie

LE PLAT CHAUD

La petite lasagne et son assortiment de légumes

LE DESSERT

Au choix en fonction des saisons

