

# MENU TERROIR

**21 Euro**

**Timbale de Cappellétti aux bolets, sauce à la crème de truffe**

*Ravioli to the mushroom with truffle cream sauce*

**Salade de chèvre aux petits lardons, déglacés au vinaigre de Xérès,  
et son jus de miel de Claret, « Aux Délices de Maya »**

*Salad with goat's cheese and diced bacon deglazed with Sherry vinegar and served in a light sauce  
made from local Claret honey, "Aux délices de Maya"*

\*\*\*\*\*

**Pièce d'entrecôte grillée sauce roquefort**

*Filet of beef with a Roquefort sauce*

**Brochettes d'escargots panées et rôties au four**

*Oven-roasted snail kebabs coated with breadcrumbs*

**Escargots de pays, farcis au beurre persillé**

*Stuffed snails, a local product*

**Gigot d'agneau de pays, aux herbes de provence (origine Aveyron)**

*Lamb shoulder from Aveyron, cooked to the fire of wood,*

**Filet de rascasse blanche, sauce provençale**

*White fish with tomato sauce*

***Nos plats sont accompagnés de frites et légumes***

\*\*\*\*\*

**Fromage de chèvre des Loubes**

*Goat's cheese*

\*\*\*\*\*

**Dessert au choix**

*Choice of dessert*

**Tous nos menus sont servis de 12h00 à 13h30 et de 19h15 à 21h00**

**Tous changements concernant les sauces ou sauces à part, seront facturés en  
supplément 1 euro.**

*Nos Tarifs sont TTC Service Compris*