



Places limitées !
Pensez à réserver
05 65 46 35 09

À chaque soir son menu !

« AUX BERGES DE PARELOUP » EN JUILLET & AOÛT

Mardi soir

MENU DU TERROIR | 16.50€

Salade de farçons
ou Assiette de charcuteries

Coufidou de joue de bœuf

Risotto aux champignons,
flan de courgettes

Gourmandises du pâtissier au choix

Mercredi soir

MENU AUBRAC | 16.50€

Jambon de pays

Aligot / Saucisse de veau

Gourmandises du pâtissier au choix

Jeudi soir

MENU GRAND MÈRE | 16.50€

Salade quercynoise
(gésiers, lardons, noix)
ou

Croustillant de cèpes et crème échalotes

Poulet sauté
(poulet fermier origine Aveyron)

Pommes de terre à la poêle
comme autrefois et courgette surprise

Gourmandises du pâtissier au choix

Vendredi soir

SOIRÉE BRASUCADE | 15.50€

Castagnou et brasucades

Moules marinières / frites maison

Gourmandises du pâtissier au choix

Samedi soir

MENU GOURMAND | 18.50€

Foie gras, toast aux figues
et réduction de vinaigre
balsamique
ou

Melon et son vin de noix,
chiffonnade de jambon cru

Tête de veau en vinaigrette
ou

Coustillous de porc sauce barbecue

Truffade à la tome de Rodez,
tomate crumble

Gourmandises du pâtissier au choix



Les lundis et dimanches soirs,
le restaurant est réservé
à la clientèle de l'hôtel.

Toutes nos viandes sont origine France

