



Places limitées !
Pensez à réserver
05 65 46 35 09

À chaque soir son menu !

« AUX BERGES DE PARELOUP » EN JUILLET & AOÛT

Mercredi soir

MENU TERROIR | 16.50€

Salade aux farçons
ou
Assiette de charcuteries
(de chez Roland Serin)

Magret de canard (de chez Rougié)
ou tripous maison

Pommes de terre paysannes
et tomates crumble

Gourmandises du pâtissier au choix

Jeudi soir

MENU GRAND MÈRE | 16.50€

Salade quercynoise
(gésiers, lardons, noix)

ou
Assiette de charcuteries
(de chez Roland Serin)

Poulet sauté fermier
(GAEC Poulet d'Antan)

Gratin dauphinois et flan de légumes

Gourmandises du pâtissier au choix

Vendredi soir

SOIRÉE BRASUCADE | 16.50€

Castagnou et brasucades

Moules marinières (moules de Bouchot)
frites maison

Gourmandises du pâtissier au choix

Samedi soir

SOIRÉE BURGER | 13.00€

Burger
(pain de la Pâtisserie des Lacs Saquet, haché de veau de l'Aveyron label rouge,
oignons caramélisés, jambon fumé, fromage à raclette, sauce barbecue)

Potatoes

Dessert au choix

**Dimanche soir, lundi soir
et mardi soir, le restaurant est
réservé à la clientèle de l'hôtel.**

Possibilité de manger
un aligot / saucisse
sur commande

Pour votre plaisir, nous avons fait
le choix de travailler avec nos
producteurs locaux.

Toutes nos viandes sont origine France

