

## **Menu du jour 12,60€**

*(Servi uniquement le midi, sauf samedi, dimanche et jours fériés)*

Entrée du jour

-----

Plat du jour

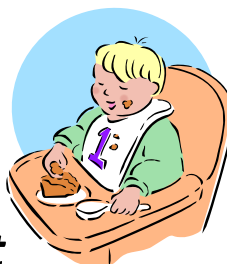
-----

Assiette de 3 Fromages

***Ou***

Dessert du jour

**Plat de jour : 8,50 €**



## **Menu Enfant**

**9,50 €**

Potage

***Ou***

Petite assiette de charcuterie

-----

Steak haché grillé frites

***Ou***

Jambon blanc frites

-----

Dessert

## ***Menu des Rochers***

**19,80 €**

Feuilleté aux champignons

*Ou*

Salade de fromage de chèvre aux amandes

*Ou*

Terrine maison

-----

Tripoux

*Ou*

Truite meunière

*Ou*

Cuisse de canard confite

-----

Plateau de Fromages

*Ou*

Dessert

### ***Avec ce menu, le chef vous suggère :***

1°) Apéritif

Artisanal (vin de Truffe ou Noix ou Châtaigne ou Griotte ou myrtille) **2,50€**

L'apéritif des Rochers (Blanc sureau) : **3,00€**

Pétillant mûre : **3,00€**

2°) Les vins du Languedoc-Roussillon



## ***Menu du terroir***

**26,50 €**

Salade de magret aux pommes

Ou

Salade de gésiers au vinaigre de cidre

Ou

Timbale de ris d'agneau aux mousserons

-----

Pouteille

Ou

Rognons Madère

Ou

Faux filet sauce roquefort

-----

Plateau de Fromages

-----

Glace Ou Dessert maison au choix

### ***Avec ce menu, le chef vous suggère :***

1°) Apéritif régional : Gentiane d'Aubrac **3,20 €**

Gentiane Salers **3,20 €**

Apéritif maison (blanc sureau ou pissenlit) **3,00€**

2°) Les vins du Languedoc-Roussillon (*voir carte des vins*)

