

Paroles d'Éleveurs :

Les Agneaux de la Famille Curvale

Installés dans la commune de Montredon-Labessonié, Isabelle et Christophe sont éleveurs d'agneaux et de vaches Aubrac.

Leur crédo : se rapprocher au plus près des conditions de vie naturelle de l'animal, le respect de la terre et de ses ressources.

« L'agnelage approche, après l'herbe, les brebis sont dans la bergerie, comme des sportifs nous les « préparons »... Equilibre des rations avec la médecine chinoise (eau, air, feu, terre), complément alimentaire avec la phyto et aromathérapie (orties, prêles...), pour une forme qui garantira du lait et de l'immunité pour les agneaux. La prévention, l'observation, un élevage le plus proche possible des conditions de vie naturelles est la clé de leur épanouissement.

Quelques Féveroles et autres secrets d'éleveurs dans les rations apporteront tendreté et moelleux délicat à la viande.

Quelques semaines après leur naissance en bergerie, brebis et agneaux sont au pré, la nature et le berger feront le reste... »

Isabelle La Bergère



LOUIS
restaurant

Les Entrées :

❖ Seiches confites au safran servies comme une « tielle »	18€
❖ Compressé de Veau et poireaux du Pays sauce gribiche	17€
❖ L'entrée du Jour	11€
❖ Soupe à l'oignon, foie gras et truffe servie en croûte (15mn de cuisson)	25€
❖ Ravioles de Homard	27€
❖ Terrine de Foie Gras maison	22€

Les Plats :

❖ Pavé de Merlu	19€
❖ Dos de Dorade Royale	24€
❖ Queue de Lotte rôtie	29€
❖ Le plat du Jour	15€
❖ Tournedos de Volaille	19€
❖ Le Magret de Canard rôti entier	26€
❖ Le filet de Taureau	29€

Les garnitures

❖ Lentilles de St Julien du Puy
❖ Les légumes du marché
❖ Gratin de Macaroni au parmesan

Les Desserts :

❖ Les fromages affinés	15€
❖ Le café gourmand	8€
❖ Fondant au chocolat Cluizel	15€
❖ Croustillant aux pommes	14€
❖ Le Dessert du Pâtissier	14€

Formule du Midi : 23€

Servie uniquement le midi sauf Dimanche et jours fériés

Entrée du Jour- Plat du Jour- Café Gourmand

Menu élaboré quotidiennement en fonction de la pêche et de nos producteurs

Menu Découverte : 35€ par personne

Seiches confites au safran servies comme une « tielle »
Ou
Compressé de Veau et poireaux du Pays sauce gribiche
Ou
L'entrée du Jour

Pavé de Merlu *
Ou
Tournedos de Volaille *
Ou
Le plat du Jour

Dessert au choix à la carte

*Garniture au choix (voir la carte)

Petite Dégustation : 50€ par personne

Le Chef prépare un menu en 5 temps pour toute la table, composé **d'un foie gras, d'un poisson, d'une viande, d'un fromage et d'un dessert.**

Possibilité d'un Accord mets et vins en 4 services : 20€ par personne en supplément

Grande Dégustation : 70€ par personne

Le Chef compose pour l'ensemble de la table un menu dégustation en 7 temps.

Possibilité d'un Accord mets et vins en 6 services : 30€ par personne en supplément

Menus enfants :

Pour les plus grands : 17,50€ (petites portions du menu Découverte)

Pour les Pitchouns : 8€ (viande ou filet de poisson)

Prix nets, service compris

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Nos préparations sont susceptibles de contenir des produits allergènes, n'hésitez pas à en demander la liste au personnel de salle