



Accueil de Service de 12h à 13h30,
Fermeture Hebdomadaire : le mardi

Restaurant La Cave des Saveurs

Le Menu Aveyronnais

Formule au Choix :

- "Entrée + Plat + Dessert" : 27 €
- "Entrée + Plat" ou "Plat + Dessert" : 23 €
- "Plat unique dans le Menu" : 18 €

Entrées au choix :

- Feuilleté au Roquefort chaud
- Assiette de Charcuteries Aveyronnaises
- Tartare de tomates, Salakis et jambon de pays
- Cheesecake au Roquefort, Noix et chutney de Poires

Plats au choix :

- Coufidou de Boeuf d'Aubrac
- Suprême de poulet au Roquefort et Poivre vert de Malabar en papillote
- Saucisse avec Aligot
- Les Linguines à la crème de Roquefort

Desserts au choix :

- Ardoise de 3 Roqueforts Société
- Flaune Aveyronnaise aux Framboises
- Moelleux au Chocolat
- Coupe de 3 boules de glaces au choix



La Carte

La Salade Larzac en Chaud - Froid : 17.90€

Salade, Roquefort Société, Noix, Croûtons, Boule de Glace Roquefort Société et feuilleté au Roquefort chaud

Le Braison au four : 21€

Fromage de brebis cuit au four, frites, jambon de pays et salade

Burger de Boeuf d'Aubrac au Roquefort : 21€

Burger servi avec frites et salade

Nos Fromages

Trilogie de Roqueforts Société : 7.50€

Roquefort 1863, Templier et Baragnaude

Ardoise de fromages Société : 8€

Vieux Rodez, Brousse de brebis et confiture de griottes, Roquefort 1863 et Goustal

Nos Desserts

Baba au Rhum de La Cave des Saveurs : 8€

Baba au Rhum au Don Papa et Chantilly

Café Gourmand : 8€

En verrine : moelleux chocolat, panacotta et coulis framboise, flaune aveyronnaise

Les Vins

	50 cl	75 cl	Verre (12cl)
<i>Vins Blancs</i>			
Domaine Galaup Jacques <i>Lou Grésignol, 2004</i> Gaillac Blanc, Vendanges Tardives	19 €		4 € (6cl)
Domaine du Vieux Noyer, Bio <i>Le Blanc, 2024</i> AOC Côtes de Millau, Blanc sec		20 €	4.50 €
Domaine Les Grézels <i>Le blanc, 2024</i> AOP Gaillac, Blanc sec		18 €	4 €
<i>Vins Rosés</i>			
Domaine du Vieux Noyer, Bio <i>Le rosé, 2024</i> AOC Côtes de Millau	16 €	20 €	4,50 €
Domaine Les Grézels <i>Le rosé, 2024</i> IGP Côtes du Tarn		16 €	3.50 €
<i>Vins Rouges</i>			
Domaine du Vieux Noyer, Bio <i>Le rouge, 2024</i> AOC Côtes de Millau		20 €	4,50 €
Domaine Les Grézels <i>Tradition, 2024</i> AOP Gaillac		18 €	4 €
<i>Vin en Pichet</i>			
Domaine Les Grézels, IGP Côtes du Tarn IGP, Rouge; Rosé; Blanc	8 €		

Les Apéritifs régionaux

- Pastis Aveyronnais, 2 cl : 3€
- Joli Coing, 6 cl : 4€
- Calistou, 6 cl : 4€
- Gentiane de l'Aubrac, 6 cl : 4€

Les Apéritifs Traditionnels

- Blanc Mousseux Cassis ou Châtaigne, 10 cl : 4.50€
- Muscat de Frontignan, 10 cl : 3€
- Whisky, 6 cl : 5€
- Martini Blanc, 8 cl : 3.50€
- Pastis 51, 2 cl : 2.50€
- Blanc Cassis ou Châtaigne, 10 cl : 3€

Les Boissons

Limonades Bio, 27.5 cl :

- Nature, 3.20€
- Myrtille, 3.50€

Sirops : 2.20€

Diabolo : 3€

Jus de fruits : 3,00€

Bières artisanales : 4.50€

- Aveyronnaises, 33 cl

Sodas : 3.80€

- Perrier, Coca Cola, Coca Cola Zéro, Orangina, Ice Tea pêche, 33 cl

Les Glaces

- "1 boule" : 2.50€
- "2 boules" : 4 €
- "3 boules" : 5.50 €

Le Menu Pitchoun

"Plat + Dessert" : 12€
avec 1 sirop au choix