

PÊCHE ROTIE MIEL DE LOZÈRE "LE NID DES DÉLICES" SUR SON SABLÉ BRETON

ROASTED PEACH WITH LOCAL HONEY FROM "LE NID DES DÉLICES"

SERVED ON A BRETON BISCUIT

OU

SOUPE DE FRUITS ROUGES GLACE AU THÉ D'AUBRAC DU "FERMIER GOURMAND"

RED BERRY SOUP WITH AUBRAC TEA ICE CREAM FROM "FERMIER GOURMAND"

OU

ENTREMET CHOCO - AMANDE - TONKA ET CROUSTILLANT PRALINÉ

CHOCOLATE, ALMOND AND TONKA BEAN ENTREMET WITH A PRALINE CRISP

OU

CHOUX GOURMAND PISTACHE - FRAMBOISE, ET SON PRALINÉ PISTACHES

PISTACHIO AND RASPBERRY CREAM PUFFS WITH PRALINE CREAM

OU

ASSIETTE DE FROMAGES DE PAYS LOZÈRE / AVEYRON

LOZÈRE / AVEYRON LOCAL CHEESE

OU

SUGGESTION DU JOUR (SAUF LE DIMANCHE MIDI ET JOUR FÉRIÉS)

SUGGESTION OF THE DAY (EXCEPT SUNDAY LUNCH AND DAY OFF)

### *Le Label Maître Restaurateur*

LE TITRE MAITRE RESTAURATEUR EST LE SEUL TITRE DÉLIVRÉ PAR L'ÉTAT POUR LA RESTAURATION FRANÇAISE.

NOTRE RESTAURANT A RENOUVELLÉ CE TITRE EN 2023, GRÂCE AU TRAVAIL DE TOUTE L'ÉQUIPE.

CE LABEL, INSCRIT DANS LA LOI DE CONSOMMATION, S'APPUIE SUR UN CAHIER DES CHARGES QUI MÊLE PROFESSIONNALISME ET QUALIFICATION DU CHEF, TRAÇABILITÉ ET SAISONNALITÉ DES PRODUITS.

THE TITLE OF MASTER RESTAURATEUR IS THE ONLY TITLE DELIVERED BY THE STATE FOR FRENCH RESTAURATION

OUR RESTAURANT ACQUIRED THIS TITLE IN 2023 THANKS TO THE WORK OF THE CHEF AND THE ENTIRE STAFF. THIS TITLE IS OFFICIALLY DELIVERED BY THE STATE. IT GUARANTEES, FOR OUR GUESTS, HOMEMADE COOKING WITH FRESH PRODUCTS, A WARM WELCOME AND THE RESPECT OF HYGIENE AND SECURITY IN THE KITCHEN OF OUR RESTAURANT.