



**ENTRÉE + PLAT + FROMAGES +  
DESSERT 41 €**

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT 36 €**

**ENTRÉE + PLAT 29 €**

**PLAT + DESSERT 27 €**

## POUR COMMENCER

Les Ris d'Agneau **+3€**

Ris d'Agneau français  
Croustillants et Moelleux,  
Crème de Maïs, Champignons  
des bois

Les Ravioles de Cèpes

Ravioles maison aux Cèpes de  
l'Aigoual, émulsions de crème  
de Cèpes, poudre de Cèpes

Le Foie Gras du Sud Ouest

Foie Gras cru et confit, pain  
brioché façon pain perdu,  
noisettes et cacahuètes  
torréfiées, condiments acidulés

## EN SUIVANT

La Truite de la Jonte

Filets de truite de la Jonte cuisson sur la  
peau, crème Citron et Estragon du Jardin

L'Agneau Laiton d'Aveyron

Agneau de Lait des Causses et son jus  
au thym frais du jardin

Le Cerf de nos Région

Pavé de Cerf de notre région à la  
plancha, sauce vigneronne au parfum de  
Sangria

## POUR TERMINER

VEUILLEZ CHOISIR VOS DESSERTS EN DÉBUT  
DE REPAS

Les Fromages

Trio de Fromages de la région et ses  
accompagnements

La Flaune

Dôme de Flaune à la fleur d'oranger  
glace Artisanale à la Flaune, tuile  
croquante

Les Fraises

Les Fraises au vinaigre Larzamique à la  
Fleur de Sureau, glace Nature au lait de  
Brebis, Meringue croquante

# NOS PRODUCTEURS

**Notre site internet:**  
[auberge-de-cadenas.fr](http://auberge-de-cadenas.fr)



**Suivez nous sur :**  
 **Auberge de Cadenas**

 **Auberge de Cadenas**

**Boucherie Viala à Rivière / Tarn :** Boeuf d'Aubrac, Agneau laiton d'Aveyron, boudin noir, Veau fermier d'Aveyron, Porc fermier élevé sur paille, Saucisses à l'herbes, les charcuteries ( terrine de campagne, fricandeau )

**Le Friboul à Roquefort / Soulzon :** Suprême de pintade français, Magret de canard du Sud Ouest, foie gras mi-cuit entier du Sud Ouest

**Pisciculture Gleye au Rozier :** Truite de la Jonte, Truite saumonée

**Fromagerie le Fédou à Hyelzas :** La brique, le Claoussou, la sourillette, la rebarbe, la recuite fromage au lait de Brebis.

**Van Hove Jean Marc:** fruits et légumes à Alès

**SAS le Vieux Noyer à Boynes :** les apéritifs, Calistou et les AOP Côtes de Millau (vins)

**La Ferme de Piquetalen sur le Larzac :** glaces artisanales au lait de brebis parfum Flaune et Nature

**Les Bières de la Jonte à Gatuzières:** La Triple (blonde) , La Fauve (ambrée) , IPA (houblon) et La Fario ( Blanche)

**GAEC de la Raïole à Veyreau:** Yaourts au lait de Brebis, Tome de Brebis affinée

## **Les Nouveautés :**

Vins à prix caviste à l'unité où au carton sous réserve de disponibilité.

Vente de nombreux produits régionaux.

Trilogie de romans, les légendes du Causse Noir de notre auteur Loïc Marlas à Veyreau.