

## LES ENTREES

Soupe de courgettes, menthe basilic, chèvre frais et pain grillé

Tartelette aubergine tomates cerises, jambon de pays

Fricandeau au foie gras fait par Bruno, salade de lentilles de la Ferme de Lissirou

## LES PLATS

Pascade aux herbes et aux légumes de saison rôtis

Truite des monts d'Aubrac, bouillon citronnelle gingembre, risotto aux petits pois

Travers de porc longuement confit, pulpe de pomme de terre et haricots verts

## LES 3 FROMAGES AVEYRONNAIS

(Roquefort, Laguiole, Tome de Brebis)

## LES DESSERTS

Tarte abricot amande et sorbet verveine

Forêt noire aux cerises fraîches

Nougat glacé, coulis fruits rouges

Entrée plat fromage dessert 40,00 €

Entrée plat dessert 33.00 €

Entrée plat ou plat dessert 27,00 €

Toutes les viandes sont d'origine française (née, élevée et abattue en France)

TVA 10% et service compris, boissons non comprises

BISTROT « METS RACINES » à BELCASTEL