





La mangeoire

CARTE RESTAURANT HIVER 2020

ENTRÉES | 8 €

Œuf poché au jus corsé, émulsion des sous-bois

Pâté en croûte du Chef

Saint-Jacques saisies, mousseline de topinambour & lamelles de truffe noire

Velouté de potiron & butternut, amandes grillées & champignons

PLATS | 19 €

Onglet de bœuf, échalote au vin rouge & pommes rattes confites en persillade

Poisson selon arrivage & légumes d'hiver

Épaule d'agneau de lait confite de nos vallées & haricots tarbais légèrement vinaigrés

Wok de légumes croquants végétarien

Wok de bœuf aux légumes croquants

DESSERTS | 8 €

Ardoise de fromages du marché

Fruits frais de saison au parfum des vignes

Cylindre au chocolat 63 %*, mousse Gianduja & noisettes caramélisées

Baba au rhum, ananas confit & chantilly vanille



*Maître Chocolatier Michel Cluizel : Engagement Qualité Ingrédients Nobles

Tous nos plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Pour votre bien-être, les informations sur les allergènes sont disponibles à l'accueil du restaurant





La mangeoire

NOS SPÉCIALITÉS MONTAGNARDES

RACLETTE TRADITIONNELLE | 35 € PAR PERSONNE

Accompagnée de pommes de terre, charcuterie, salade verte + dessert du Jour

Garnitures à volonté

FONDUE SAVOYARDE | 35 € PAR PERSONNE

Accompagnée de pommes de terre, croûtons de pain, charcuterie, salade verte + dessert du Jour

Garnitures à volonté

TARTIFLETTE AU REBLOCHON | 27 € PAR PERSONNE

Accompagnée de salade verte + dessert du Jour

CÔTE DE BŒUF AUBRAC | 45 € PAR PERSONNE, 600 G MINIMUM

Accompagnée de pommes de terre fondantes et salade verte + dessert du Jour

En formule demi-pension : supplément de 15 € par personne

*Le restaurant « La Mangeoire » et toute son équipe
vous souhaite un excellent appétit !*





La mangeoire

MENU PETIT GOURMET | 20 €

AVEC BOISSON AU CHOIX, PLAT & DESSERT

Fish & Chips

Pâtes du Jour

Burger

Aiguillettes de poulet panées au corn-flakes

Steak haché

★ ★

Accompagnements : frites, légumes, salade aux choix

★ ★

Glaces

Dessert du Jour



Tous nos plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Pour votre bien-être, les informations sur les allergènes sont disponibles à l'accueil du restaurant





La mangeoire

Chers clients,

N'HÉSITEZ PAS À VENIR DÉCOUVRIR NOTRE ARDOISE DU JOUR

L'ÉQUIPE VOUS ACCUEILLE TOUS LES JOURS
DE 12H À 14H ET DE 19H À 22H

Réservation conseillée au 05 62 99 50 20

