



# Mas de Saporta Restaurant bistroenonique

## Le menu Vigneron

### Entrées

Tarte aux oignons doux des Cévennes  
et son mesclun de salade

Tartare de thon à l'orange et son sablé noisette

Assiette de charcuteries des Hauts Cantons

Entrée du jour

### Plats

Encornets farcis au veau et jeunes pousses,  
riz pilaf

Suprême de volaille basse température,  
tagliatelles à la crème de girolles

Noisette d'agneau au jus d'ail,  
légumes de printemps fondants

Plat du jour

### Desserts

Desserts et glaces en buffet

<b>Plat unique</b>	<b>12.00 € TTC</b>
<b>Entrée/plat ou Plat/dessert</b>	<b>17.00 € TTC</b>
<b>Entrée/plat/dessert</b>	<b>21.50 € TTC</b>

## Le plot nature

Pièce du boucher **14.00 € TTC**

Burger Fleur d'Aubrac et Laguiole **14.00 € TTC**

Tartare de boeuf **14.00 € TTC**

Filet de canette **15.00 € TTC**

Entrecôte **17.50 € TTC**

Filet de boeuf **19.50 € TTC**

Pavé de truite **12.00 € TTC**

**À l'origine de la création de la viande  
racée « Fleur d'Aubrac », la Maison Cabiron  
sélectionne pour vous les meilleures viandes  
d'Aubrac, d'Aveyron, du Ségala et de Lozère  
simplement saisies.**

**Accompagnées de frites fraîches, salade,  
légumes ou palet d'aligot au choix.**

## Le plot du jardinier

Velouté du moment

Légumes confits aux épices et boulgour

**15.00 € TTC**

## L'ardoise du Jour

Plat du jour **9.50 € TTC**

Entrée du jour + plat du jour **14.00 € TTC**  
ou plat du jour + dessert du jour

avec un verre de vin sélection **15.50 € TTC**

\* supplément café gourmandise +0.50 € TTC

\*\* le plat du jour peut être remplacé par un beef

## Les desserts

Buffet de desserts **6.50 € TTC**

Assiette de fromage affinés **4.50 € TTC**

Dessert de l'ardoise ou glace 2 boules **4.50 € TTC**

Café gourmandise (glace et macaron) **5.00 € TTC**

**Tous nos plats sont faits maison, élaborés dans notre atelier à partir de produits bruts de grande qualité,  
nous privilégions les circuits courts et les producteurs locaux.**