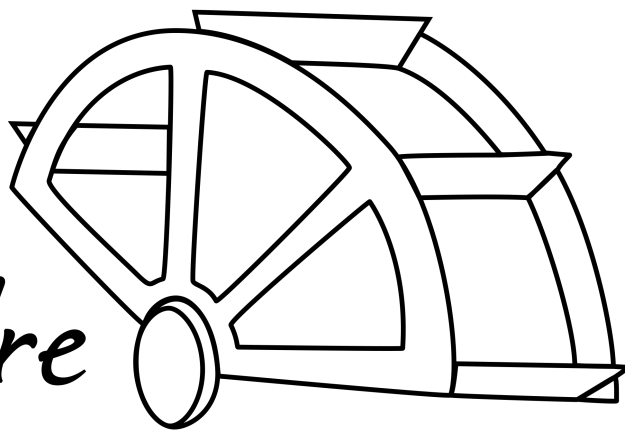


*Au Moulin  
d'Alexandre*



HÔTEL RESTAURANT



«L'automne

à

votre table »

# ME

Au Moulin d'Alexandre

# NU

Traditionnel pâté croûte (Foie gras, Noisette et brisures de figue)

Ou

Feuilleté de ris de veau de l'Aveyron et girolles de nos montagnes

Ou

Velouté de potimarron des « Vergers d'Olt »,  
marrons et tuile de laguiole

\*\*\*

Joues de cochon mijotées au vin rouge de Marcillac

Ou

Pavé de boeuf d'Aubrac, sauce aux morilles

Ou

Tête de veau, sauce ravigote et pommes vapeur

\*\*\*

Fromages de nos régions (Supplément 3€)

\*\*\*

Dessert aux choix

36€

## Nos entrées:

Traditionnel pâté croûte (Foie gras, Noisette et brisures de figue)	16€
Feuilleté de ris de veau de l'Aveyron et girolles de nos montagnes	17€
Velouté de potimarron des « Vergers d'Olt », marrons et tuile de laguiole	13€

## Nos plats:

Joues de cochon mijotées au vin rouge de Marcillac	23€
Pavé de boeuf d'Aubrac, sauce aux morilles	27€
Tête de veau sauce ravigote et pommes vapeur	18€
Tripoux maison	17€

## Nos dessert:

Fromages de nos régions	10€
Fondant à la châtaigne crumble et crème glacée à la vanille de Madagascar	9€
Entremet chocolat praliné, feuillantine croquante	9€
Omelette norvégienne	9€
Suggestion du jour	8€