

# LA SEMAINE DU GÔÛT

DU  
10 AU 16  
OCTOBRE  
2022

Mercredi 12 octobre

Auberge des Laubies 12h  
04 66 48 01 25  
Les Laubies  
48000 SAINT ETIENNE DU VALDONNEZ

**Menu : Des Laubies**  
**Tarif : 23,50 euros**

Entrée: Caillette de chevreuil au foie gras, confiture de gratte-cul et confit d'oignons.

Plat : Sauté de veau aux champignons, pommes de terre Lozériennes

Plateau de fromages.

Dessert : Gâteau à la châtaigne, glace vanille et chantilly .

Jeudi 13 octobre

La table du Merlet 19h  
04 66 45 82 92  
Le Merlet  
48220 PONT DE MONTVERT SUD MONT LOZERE

**Menu : Automnale**  
**Tarif : 29 euros**

Apéritif maison, vin de table, café compris.

Apéritif: Minauderies salées.

Entrée: Crumble de noix, poire de notre verger, roquefort verdure.

Plat : Volaille de la Brousse et sa crème des sous-bois, flans de petits légumes de chez nous.

Plateau de fromages lozériens.

Dessert : Fondant aux noisettes et coulis choco praliné, chantilly vanillée.

Samedi 15 et dimanche 16 octobre

L'Auberge des Cévennes 12h-14h  
04 66 45 80 01  
La Placette  
48220 PONT DE MONTVERT

**Menu : Balade en forêt**  
**Tarif: 23 euros**

Entrée: Velouté de potimarron aux éclats de châtaignes,

Plat: Marmite de poulet forestière ou galette gourmande végétarienne forestière.

Dessert: Tarte tatin /café bio.

Samedi 15 octobre

La Table du Cuisineur 12h/19h  
06 62 48 63 85  
Le village  
48110 LE POMPIDOU

**Menu : Du cuisinier**  
**Tarif: 28 euros**

Apéritif vin de noix.

Entrée: Terrine de foie de volaille, coulis de raisin baie d'isabelle.

Plat: Canard sauté, infusion pigne de pin, châtaigne, potiron braisé, pommes de terre sautées.

Fromage de chèvre affiné dans des feuilles de châtaigner "façon banon".

Dessert : Crème brûlée lavande.

Samedi 15 octobre

Le Relais de l'Espinass 19h  
06 51 09 40 28  
L'Espinass D35  
48160 VENTALON EN CEVENNES

**Menu : Cèpes et châtaignes**  
**Tarif: 25 euros**

Apéritif: Vin de douglas du Salson (supplément 4,9€).

Hors d'œuvre: Salade de pulenda à la farine de châtaigne.

Plat: Sauté de sanglier aux cèpes.

Fromage (supplément 3€).

Dessert: Fondant à la châtaigne ou tarte à la myrtille.

Office de tourisme

DES CÉVENNES  
AU MONT LOZÈRE

Mercredi 12 au dimanche 16 octobre

Cévennes in the box

06 59 71 33 37

Ancienne gendarmerie , quartier du Chambon  
48220 PONT DE MONTVERT

Mercredi

12h

Tagliatelles fraîches aux truffes, venez émoustiller vos papilles et vous régaler de l'or noir de nos forêts grâce à notre productrice Florine de Simples & Sorciers.

Jeudi

18h à 20h30

Aperï'soupe- Une bonne bière locale et une soupe maison de légumes de saison... la recette du bonheur?

Vendredi

La gaufre salée se décline à la sauce automnale... des cèpes fraîchement cueillis et des châtaignes de nos Cévennes, de quoi faire rêver les gourmands. Cèpes pas beau la vie?

Samedi

Un plat qui réconforte pour une ambiance chaleureuse garantie!  
Le boeuf bourguignon de nos producteurs vous attend dans sa marmite.

Samedi- Dimanche

11h-15h

Le Brunch du Mont Lozère: Un festin sucré/salé qui met à l'honneur le meilleur de nos produits locaux. Une expérience gustative à savourer entre copains.

Et toute la semaine

Gaufres maison à la confiture de fruits des bois de Grizac pour un goûter local et automnal à souhait.

Nos petites pâtisseries maison à déguster autour du bar à tisanes locales.

Plus d'une dizaine d'infusions de producteurs locaux à découvrir ... Nos petites chouchoutes? La spéciale "geule de bois" l'envoûtante "salutation au soleil" et la surprenante "philtre d'amour safrané".

Pour se  
renseigner

Office de tourisme  
des Cévennes au Mont Lozère  
04 66 45 81 94



Il est important de réserver à l'avance  
auprès du restaurateur.

Le repas est à régler directement chez votre hôte.