

# LA SEMAINE DU GOÛT 2020

DU  
12 AU 18  
OCTOBRE

## MARDI 13 OCTOBRE L'AUBERGE DES LAUBIES

Menu «**A table comme à la maison**», à partir de midi. Tarif : 19€.

Salade et sa tarte aux poireaux maison ou charcuterie maison, tête de veau ou cuisses de grenouille ou omelette aux cèpes ou veau de l'exploitation, pommes de terre lozériennes, plateau de fromages, moelleux au chocolat, myrtilles et glace vanille.

Réservation au 04 66 48 01 25.

## MERCREDI 14 OCTOBRE LA BARAKA (ST<sup>E</sup>-CROIX-VF)

Menu «**Cévenol**», à midi et à partir de 19h. Tarif : 19€90 (café et vin compris).

Salade au Pélardon, daube de sanglier, plateau de fromages du pays, tiramisu châtaignes.

Réservation au 04 66 45 81 94.

## JEUDI 15 OCTOBRE LA TABLE DU MERLET

Menu «**Balade gourmande au Merlet**», à partir de 19h15. Tarif : 27€ (avec apéritif et vin compris).

Mignardises salées, quand la salade du Merlet rencontre le gratiné d'oignons doux des cévennes et son miel de châtaignier, rôti de porc et sa crème des sous-bois, flan de courge et ses brisures de châtaignes des Cévennes, fromages d'ici, crumble du verger et son chocolat fondant.

Réservation au 04 66 45 81 94.

## VENDREDI 16 OCTOBRE LA REMISE (LE BLEYMARD)

Menu «**Terroir**» à partir de 19h30. Tarif : 34€.

Mise en Bouche : Filet de dorade en juste cuisson et crème de safran doux. Pavé de cerf rôti sauce Grand Veneur, poire rôtie et petits légumes. Plateau de fromages de pays. Tartelette fine chocolat glace noisette.

Réservation au 04 66 48 65 80.

## SAMEDI 17 OCTOBRE BULLE D'O2 (LE SALSON)

Menu «**Balade autour des légumes et des herbes sauvages du potager**», à partir de 19h. Tarif : 35€ (boissons comprises).

Mise en bouche autour des plantes potagères. Risotto de blé vert fumé, champignons des bois et gamberoni sauté. Poitrine de baron des Cévennes en cuisson B/t°, tatin de légumes racines. Panacotta de pélardon au lierre terrestre. Crèmeux chocolat noir, butternut confite à la vanille et quelques châtaignes du jardin.

Réservation au 07 68 61 56 82.

## AU FIL DE LA SEMAINE

### LA FERME AUBERGE DE LA ROQUETTE (MOLEZON)

Menu «**Du Verger au Pré**», à partir de 19h, le lundi 12, mardi 13, mercredi 14, jeudi 15 et dimanche 18. Tarif : 23€ adulte, 15€ pour les moins de 10 ans.

Tarte tatin au boudin noir et à la pomme cévenole, agneau en cuisson lente et ses légumes confits, délice glacé maison à la poire cévenole et son biscuit au miel. Palette de fromages en supplément.

Réservation au 04 66 32 35 89.

### LA PLACETTE DES CÉVENNES (ST-GERMAIN-DE-CALBERTE)

Menu «**Folie des Locaux**», Samedi 17 et dimanche 18, à partir de midi. Tarif : 14€.

Kir à la châtaigne. Pain bulgare bio avec steak haché de Saint-Germain-de-Calberte et miel de châtaigne, légumes de saisons, frites maison, mousse à la châtaigne.

Réservation au 09 83 24 78 11.

### L'OUTRE (ST<sup>E</sup>-CROIX-VF)

Menu «**Emotions**», le vendredi 16 et le samedi 17 à partir de 19h et le dimanche 18 à partir de 12h30. Tarif : 21€.

Crumble poire roquefort ou velouté d'automne, cochon confit et duo de purée, trilogie de déserts.

Réservation au 04 66 44 70 29 ou 06 81 71 92 43.

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.

## TOUTE LA SEMAINE

### Boutique Art de Vie

Dégustations de produits locaux : vins, jus de fruits, miels et confitures !

# Office de tourisme DES CÉVENNES AU MONT LOZÈRE

## LE PROGRAMME DE LA SEMAINE AU PONT-DE-MONTVERT

### Cévennes in the box

#### MERCREDI DES JEUX ET DES PRODUITS LOCAUX !

De 15h30 à 17h30 - Seriez-vous un bon détective du goût ? Partez à l'aventure des saveurs et enquêtez à l'aveugle pour retrouver quel délice se cache derrière toute cette affaire ! **Jeux autour des produits locaux**, à vivre en famille ou entre amis ! Sans inscription, participation libre. Avec la succulente collaboration de Claire-Lise Chapelle - AVANTA'JEUX

De 17h30 à 19h30 - **Apéro'jeux - des bons produits locaux** à grignoter, **des jeux pour se rassembler**. Ajoutez un grande louche de bonne humeur, des pincées de rire et une belle cuillère de générosité et vous obtiendrez un moment unique et gourmand à consommer sans modération... Sans inscription, participation libre. Avec la succulente collaboration de Claire-Lise Chapelle - AVANTA'JEUX

#### JEUDI 18-20h · L'HAPPY HOUR SE REVISITE À LA SAUCE CÉVENOLE

Pour une bière locale dégustée, une tartine de houmous à la châtaigne est offerte. Châtaigne nature, châtaigne - olive, châtaigne - cèpe, châtaigne - chèvre ... le plus dur, c'est de choisir !

#### VENDREDI 18h-21h30 · APÉRI'SOUBE !

Une **soupette qui réchauffe les coeurs et les esprits**, une recette spéciale semaine de goût à venir mijoter ensemble le temps d'un bol ou d'un verre. Un **moment convivial** pour célébrer les circuits courts, l'agriculture locale et nos producteurs d'exception !

#### SAMEDI 18h-21h30 · CÉVENNES IN THE BOX FÊTE L'AUTOMNE !

Des frites maison, des grillades automnales et des crêpes à la farine de châtaigne, il n'en fallait pas plus pour **se réjouir d'être ensemble** ! Une soirée pour se retrouver au coin du feu et profiter des délices locaux que nous offre le mois d'octobre. Avec la succulente collaboration de l'équipe du comité des fêtes du Pont de Montvert.