

NOS FOURNISSEURS

Désireux de vous offrir une prestation de qualité, nous travaillons des produits frais avec des producteurs locaux.

Viande de bœuf génisse « Fleur d'Aubrac », élevée et sélectionnée à la ferme familiale par Sébastien BROUZES. Une viande de qualité, du producteur au consommateur
« La nature sur votre table »

Veau de l'Aveyron et du Ségala, label rouge, société Arcadie à Rodez

Agneau : « Elovel » né élevé et abattu en Lozère, société Lozère Viande

Porc : Porc de montagne de l'Aveyron, société Nord Aveyron Porc Espalion

Tripoux : Société Jules à Saint Flour

Pâté, farcous, pounti, terrine : fait maison

Charcuteries : Lozère viande Marvejols

Poissons : Sarl Garonne Marée Atlantique

Pains : Boulangerie Anne et Pascal Auriat à Laguiole
Boulangerie Pouget Goncalves à Laguiole
Boulangerie Roux à Laguiole

Légumes et fruits : Farrenque David et Doulet Fabien, maraichers à Saint Côme
Teil et fils à Campouriez
Veyre primeurs Laguiole

Fromages, tome et Aligot : coopérative fromagère Jeune Montagne à Laguiole

Glaces artisanales : Galces des Alpes

Vins : Marius Bonnal
La cave ruthène Pierre Bonnefous à Rodez
La cave de Sergio à Laguiole
Monier Henri : Le Birlou

Bière de l'Aubrac et limonades artisanales : Brasserie d'Olt à Saint Geniez d'Olt

**Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes alimentaires.
Nous nous tenons à votre disposition pour tous renseignements.**

