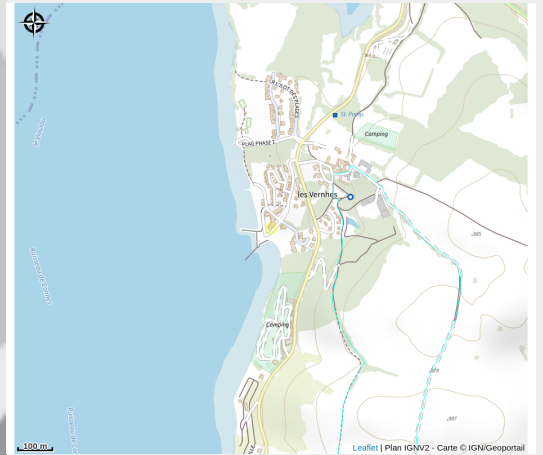


# Les Reflets du Lac

Des Rasperes du Tarn aux Lacs du Lévézou



*Maitres Restaurateurs. Un restaurant semi-gastronomique tenu par des passionnés, travaillant avec des produits frais et locaux, dans un cadre magnifique, face au lac de Pareloup !  
"Un cadre et des plats qui vous séduiront à coup sûr !"*

## Infos pratiques

Categorie : Où manger ?

# Description

Réservation conseillée au 05.65.71.75.53.

Marlène et Mathieu, tous deux passionnés par leurs métiers, sauront vous communiquer sans réserve la provenance de leurs produits, partager avec vous leur goût pour les curiosités gustatives, les expériences culinaires. Mettant à l'honneur des produits d'ici et d'ailleurs, toujours frais, pour le plus grand plaisir de tous les gourmets.

Les menus évoluent au gré des saisons et des arrivages de nos producteurs-fournisseurs comme entre autres ceux de la Ferme du Froncalou, la ferme des Arasses, les fromages de chèvre de la Borderie de Soulages au Vibal, les escargots et champignons des Sarradelles. Producteurs à consulter sur notre site internet.

Un bar à l'ambiance amicale pour des retrouvailles entre amis, collègues, famille, ou tout simplement pour décompresser et déguster les glaces de la ferme Sanhes sous la pergola face au lac de Pareloup, à proximité immédiate du bateau promenade "Le Papillon Jaune".

Menu groupe avec boissons (apéritif/menu/vin/café) à partir de 30€ dès 15 personnes.

Possibilité de privatiser la salle du restaurant pour un accueil de 70 personnes, pas de salle privative. Fermé en janvier et février.

Possibilité pour les bus de se garer devant le restaurant, grand parking plage des Vernhes.

Se renseigner auprès du restaurant : possibilité d'ouverture pour les groupes de 50/60 personnes en dehors des périodes d'ouverture sauf janvier/février.

Exemple de menu à 30€ boissons comprises.

Choix de l'entrée / du plat à nous définir à l'avance.

Choix unique pour tout le groupe

INFOS :

MENU 30 €/ pers

\* MENU ENTREE / PLAT / DESSERT

+ Kir ou cocktail sans alcool

+ Vin Côtes du Tarn Rouge et Rosé fruité,

Domaine Richefont

+ Cafés ou autres boissons chaudes

LE MILLEFEUILLE

De légumes cuits, crus, croquants, fondants,

mousseline de céleri fumé maison,

glace maison concombre Gin Tonic

ou

#### LES FARCOUS REVISITES

En fines crêpes roulées au jambon de pays et  
Laguiole, jeunes pousses, pickles de légumes  
et glace maison moutarde estragon

ou

#### LE HADDOCK

Filet d'eglefin fumé maison « dit haddock », sablé  
au sarrasin, agrumes, jeunes pousses et vinaigrette  
agrumes, pickles de légumes,  
glace maison betterave

\*\*\*\*\*

#### LE VEAU

De la ferme des Arrasses, le pavé servi rosé à  
coeur, sauce arabica

ou

#### LE MERLU

Le filet cuit à la plancha,  
sauce vierge exotique aux herbes du jardin

ou

#### LE POULET

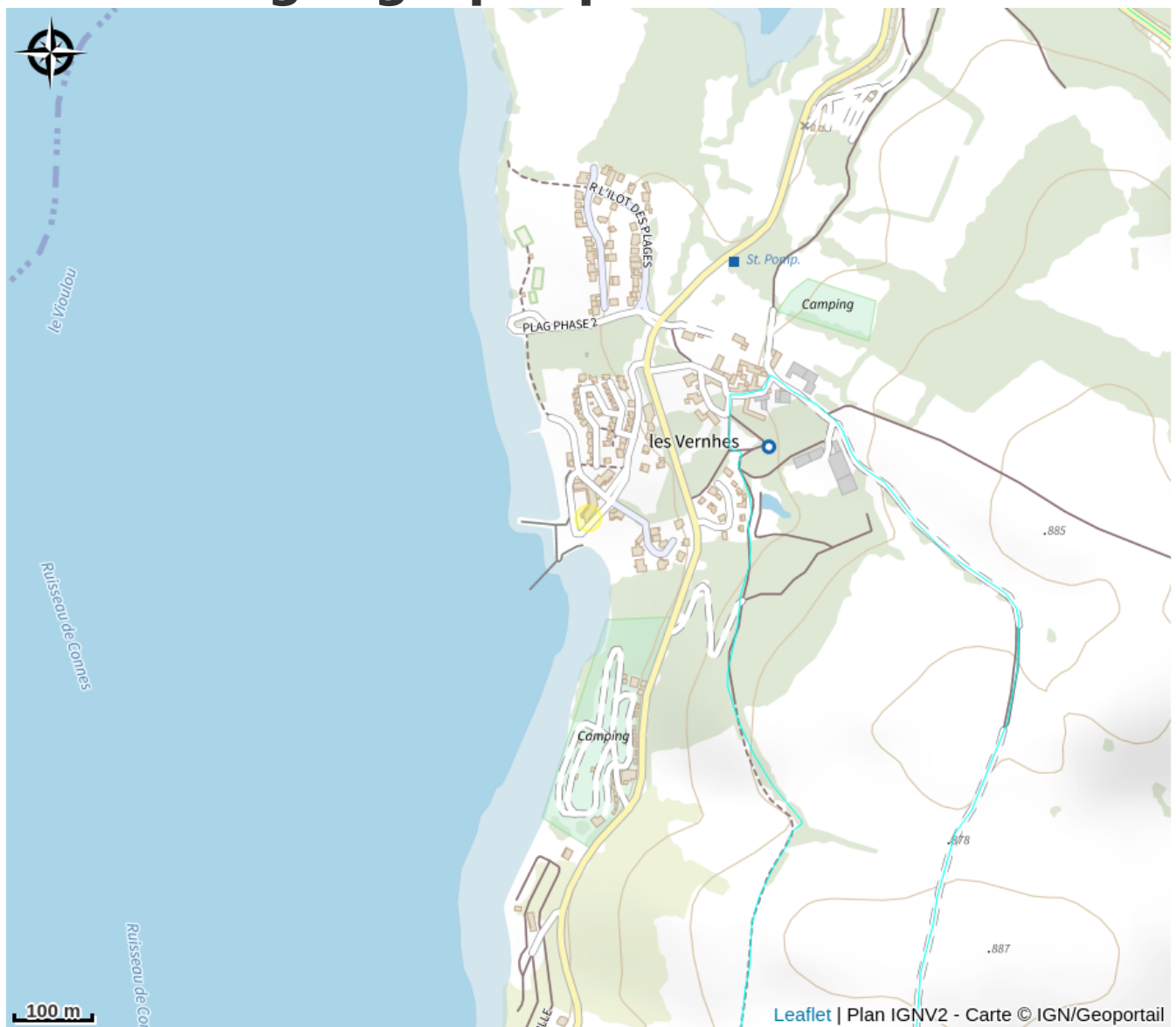
Artus volaille à St Radegonde, le filet cuit au four  
basse température, espuma de maïs,  
fruit de la passion

\*\*\*\*\*

#### ASSIETTE GOURMANDE

Déclinaison de desserts gourmands maison  
+ boule de glace ou sorbet maison

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Modes de paiement:

Carte bancaire, Chèque, Espèces, Titre Restaurant

### Services:

Bar

*Fiche mise à jour le 27/11/2024*

## Contact

Les Vernhes

12410 SALLES-CURAN

Tél. +33565717553

[contact@lesrefletsdulacaveyron.com](mailto:contact@lesrefletsdulacaveyron.com)

<https://www.lesrefletsdulacaveyron.com>