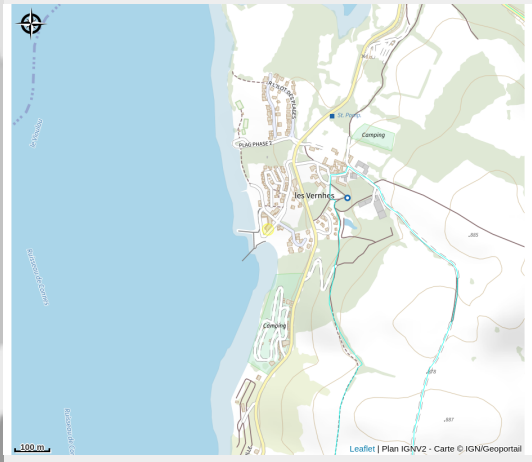
Les Reflets du Lac

Des Raspes 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.

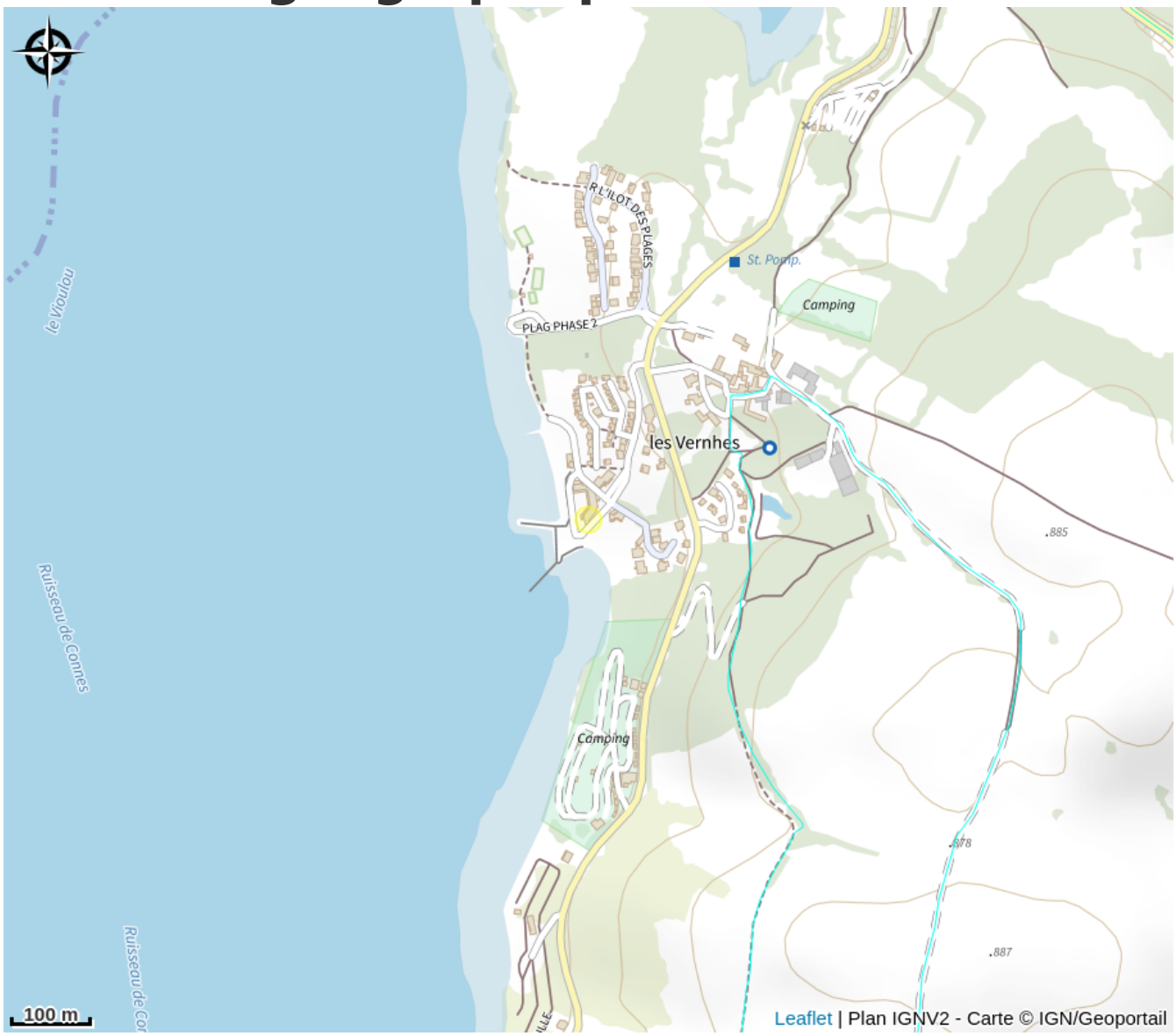
Exemple de menu à 30€ boissons comprises.

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 crèpes 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
https://www.lesrefletsdulacaveyron.com