

DU 12 AU 18
OCTOBRE 2026

MARDI 13 OCTOBRE

A la table du Merlet

19h

06 80 73 46 26

Hameau du Merlet
48220 Pont de Montvert SML

Tarif : 31 euros (apéritif, vin, café/tisane compris)

Menu surprise spécial Semaine du Goût : **“Aux saveurs de nos grand mères”**

MERCREDI 14 OCTOBRE

Le Commerce

Midi

04 66 45 80 19

Le quai
48220 Pont de Montvert SML

Morue à Bras (Bacalhau à Brás), un plat convivial à base de morue effilochée, pommes de terre et œufs, proposé en **formule plat du jour**

MERCREDI 14 OCTOBRE

Auberge des Laubies

12h

04 66 48 01 25

Hameau les Laubies
48000 Saint Etienne du Valdonnez

Tarif : 24 euros

- 3 charcuteries de pays, salade et crêpes à l'oignon
- Sauté de veau aux pommes de terre Lozériennes cuisinées à la façon de grand-mère
- Fromage
- Coupétade, glace vanille et myrtilles fraîches

JEUDI 15 OCTOBRE

La Remise

Midi et soir

04 66 48 65 80

Le Bleyard
48190 Mont Lozère et Goulet

Tarif : 28 euros

- Cocotte croustillante champignons – châtaignes, mesclun d'automne aux magrets fumés
- Civet de porcelet, gratin dauphinois aux cèpes et courge rôtie
- La pomme au four de la Marthe, pain perdu et glace caramel



DU 12 AU 18
OCTOBRE 2026

VENDREDI 16 OCTOBRE

Le Commerce

04 66 45 80 19

19h

Le quai
48220 Pont de Montvert SML

Menu "Cap sur le Portugal"

Tarif : 25 euros

- Accras de morue
- Cochon de lait écrasé de pommes de terre
- Pasteis de nata

VENDREDI 16 ET SAMEDI 17 OCTOBRE

La Pizzaiölette

06 42 82 28 80

19h

448 La Planche
48220 Vialas

Pizza spéciale Semaine du Goût : la Butternut

Tarif : 16 euros

VENDREDI 16 ET SAMEDI 17 OCTOBRE

Pizzeria Chez Oui-Oui

06 80 13 01 85

19h

Hameau de l'Ayrolle
48240 Ventalon en Cévennes

Pizza spéciale : La Mémé Cévenole

Tarif : 18 euros

Base crème, garnie de boudin noir, pommes de terre, pomme, oignons doux des cévennes caramélisés... et éclats de châtaigne.

SAMEDI 17 OCTOBRE

Relais de l'Espinass

06 51 09 40 28

19h

Hameau de l'Espinass
48240 Ventalon en Cévennes

Menu spécial Semaine du Goût

Tarif : 27,90 euros

- Velouté potiron/patate douce aux châtaignes
- Blanquette de veau et gratin dauphinois
- Tarte aux pommes



DU 12 AU 18
OCTOBRE 2026

MERCREDI 14 OCTOBRE

Le Martinet

12h

04 66 45 70 30

Hameau du Martinet
48330 St Etienne Vallée Française

Menu spécial Semaine du Goût

Tarif : 22 euros

- Salade composée avec pèlardon chaud entier du Col Saint-Pierre
- Daube de sanglier à l'ancienne, au vin blanc, et gratin dauphinois
- Moelleux à la châtaigne artisanal, avec crème anglaise et chantilly

VENDREDI 16 OCTOBRE

Elsa de la Fare

De 9h à 12h30

06 68 13 81 01

Allée des Tilleuls
48330 St Etienne Vallée Française

Soupe et tarte spéciales semaine du goût

Tarifs : 6 € le bol de soupe et 4 € la part de tarte

Venez déguster sur le marché, une soupe au pistou et une délicieuse tarte pomme-cannelle-clou de girofle.
Sur place ou à emporter.

VENDREDI 16, SAMEDI 17 ET DIMANCHE 18 OCTOBRE

Table d'hôtes les Monts bleus

20h30

06 70 47 56 09

Hameau Les Cales, Saint Roman de Tousque
48110 Moissac Vallée Française

Menu surprise spécial Semaine du Goût

Tarif : 32 euros

Venez découvrir le menu surprise - entrée, plat et dessert - de David !

DU 12 AU 18
OCTOBRE 2026

TOUT AU LONG DE LA SEMAINE

Le Mazet Café
06 33 41 21 51

12h

27 Rue Principale
48160 Le Collet de Dèze

Tarif : 7,50 euros

Venez découvrir un velouté de chou-fleur accompagné de la spécialité du café : la piadina, un pain italien maison.

SAMEDI 17 OCTOBRE

Relais de l'Espinass
06 51 09 40 28

19h

Hameau de l'Espinass
48240 Ventalon en Cévennes

Menu à découvrir prochainement

VENDREDI 16 ET SAMEDI 17 OCTOBRE

Pizzeria Chez Oui-Oui
06 80 13 01 85

19h

Hameau de l'Ayrolle
48240 Ventalon en Cévennes

Pizza spéciale : La Mémé Cévenole

Tarif : 18 euros

Base crème, garnie de boudin noir, pommes de terre, pomme, oignons doux des cévennes caramélisés... et éclats de châtaigne.

SAMEDI 17 OCTOBRE

Café l'Essentiel
09 87 52 69 63

Midi et soir

7 rue principale
48160 Saint Martin de Boubaux

Tarif : 25 euros

- Tarte à l'oignon doux du Vigan et au thym
- Echine du Baron des Cévennes aux pommes reinettes, échalotes confites et polenta de châtaigne
- OU Alternative végété du plat : Potimarron farci aux châtaignes et au pèlardon
- Tomme de brebis
- Faisselle de chèvre, crème de châtaigne, éclats de marrons glacés et tuile au miel.