

L'Hôtel *** Restaurant
L'Auberge du Moulin
vous invite à découvrir
le bon goût de la
cuisine faite maison
au cœur des Gorges
du Tarn en Lozère...

- Située dans le village même de Sainte-Énimie, cité médiévale, classé plus beaux village de France et classé au patrimoine mondial de l'UNESCO.

- Ouverte du 1^{er} Avril à début Octobre

- Possibilité de parking gratuit pour autocars à 50 mètres.

- **Attention !** 1 seul règlement si plus de 15 personnes.

- Fermée le mercredi

- 50% d'arrhes demandés à la réservation.

Informations et réservations

L'Hôtel *** Restaurant
L'Auberge du Moulin
Village de Sainte-Énimie
48210 Gorges du Tarn Causses

- Tél. 04 66 48 53 08

- www.aubergedumoulin48.com

- aubergedumoulin48@orange.fr

Bon à savoir !

L'Auberge est située à :

- 56 km du Viaduc de Millau,
- 20 km des grottes de l'Aven Armand,
- 13 km des bateliers de la Malène,

→ 1 repas gratuit pour 20 repas payants

TARIFS SAISON 2026

Menus de groupes*

Menu Causse • 25 €

Jambon cru de Pays
Crudités de saison
&
Gigot d'agneau des Causses rôti
Pommes Rissolées
&
Assiette de fromages de pays
&
Tarte aux fruits de saison

Menu Terroir • 23 €

Terrine de cochon maison
Crudités de saison
&
Saucisse de Lozère
Aligot
&
Assiette de fromages de pays
&
Coupétade Lozérienne
(gâteau de pays)

Menu

«Vite et Bon» • 20 €

Tarte au fromage de brebis de Hyelzas
Salade verte
&
Longe de porc rôtie, jus à la sauge,
Pommes rissolées
&
Crème caramel maison

Menu Cévennes • 24 €

Tarte aux oignons façon Auberge
Crudités de saison
&
Pièce de veau d'Aveyron rôtie,
gratin de macaronis
&
Assiette de fromages de pays
&
Tarte aux fruits de saison

Menu Gourmand • 26 €

Terrine de truite et saumon maison,
sauce tartare crémée
champignons à la Grecque
&
Faux filet de bœuf au four
Pommes rissolées
&
Assiette de fromages de pays
&
Nougat glacé et coulis de framboises

Menu Gourmet • 30 €

Salade du berger à la tome de brebis
&
Filet de truite,
crème d'écrevisses,
riz pilaf et flan de légumes
&
Assiette de fromages de pays
&
Entremet chocolat,
praliné crème anglaise

Les menus peuvent être servis avec :

Vin et café : supplément de 7€ / 1 pers.

(vin rouge régional, 1 bouteille pour 4 pers.)

Apéritif au choix kir ou carthagène : supplément de 3,90€ / 1 pers.

* menu identique pour l'ensemble du groupe