



Horaires d'ouverture du Restaurant :

Mardi soir

Mercredi soir

Jeudi soir

Vendredi midi et soir

Samedi midi et soir

Dimanche midi et soir

Fermé le Lundi toute la journée et
pour les déjeuner du Mardi, Mercredi et Jeudi

MENU DES CHAMPS

Prix net : 59 €

Croque en bouche

Surprise en premier temps

Pannequet de saumon mariné, crabe des neiges et

Mousseline au safran

Ou

Caille rôtie aux raisin, salade d'endives a l'huile de noix
et pignons de pin torréfiés

Pavé de Sandre aux cassis, chips de poitrine fumée et
écrasée de pomme de terre, confit d'oignons

Ou

Entrecôte de Veau (UE), sauce au poivre vert, pomme pont-neuf

Assortiment de fromage du Plateau du Larzac

Ou

Dessert au choix (A choisir en début de repas)

Douceurs

MENU DES PRES

Prix net : 79 €

Croque en bouche

Surprise en premier temps

Daurade royal mariné et snackée, déclinaison de carottes

ou

Effeillée de poulpe a la galicienne

Mitonnée de Pigeon aux persil, Girolles et bayaldi provençal

ou

Dos de Loup, Wok de fenouil et bouillon a l'anis

Assortiment de fromage du Plateau du Larzac

Dessert au choix (A choisir en début de repas)

Douceurs

A LA CARTE

Pannequet de saumon mariné, crabe des neiges et
Mousseline au safran

35 €

Caille rôtie aux raisin, salade d'endives a l'huile de noix
et pignons de pin torréfiés

30 €

Daurade royal mariné et juste snackée, déclinaison de carottes

35 €

Emincée de poulpe a la galicienne

38 €

Jambon sec de l'Aveyron, pain tomate à l'ail

38 €

A LA CARTE

Pavé de Sandre aux cassis, chips de poitrine fumée et
écrasée de pomme de terre, confit d'oignons

40 €

Poêlée de belles grenouilles en persillade

55 €

Dos de Loup, Wok de fenouil et bouillon a l'anis

48 €

Entrecôte de Veau (UE), sauce au poivre vert, pomme pont-neuf

35 €

Mitonnée de Pigeon aux persil, Girolles et bayaldi provençal

45 €

Mitonnée de rognon de veau en persillade (UE)

38 €

Emincée de filet de bœuf de Salers façon Stroganoff

50 €

LES FROMAGES ET LES DESSERTS

Assortiment de fromage du Plateau du Larzac

20 €

Feuillantine chocolat- pralin, chantilly au café et noisettes croustillante

20 €

Figues rôties au miel, crème glacée à la vanille

20 €

Baba flambé au Rhum grand classique

20 €

Soufflé chaud au grand marnier

20 €

Mille-feuilles aux framboises et crème légère

20 €

Le Tableau de la présence des allergènes est
à votre disposition sur demande