



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

L'œuf façon meurette a l'anguille fumé,
mouillette au beurre et ail noir

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

Colvert en deux cuisson,
mousseline de céleri et légumes anciens

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

Cassolette de crevettes bleu
lait de coco et curry rouge

ou

Tatare de Saint-Jacques et grenade,
l'huile d'argan et coriandre

Mitonnée de Mitonnée de perdreau,
embeurrée de choux et chanterelles

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

*L'œuf façon meurette a l'anguille fumé,
Mouillette au beurre et ail noir*

25 €

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

30 €

*Cassolette de crevettes bleu,
lait de coco et curry rouge*

35 €

*Tatare de Saint-Jacques et grenade,
l'huile d'argan et coriandre*

35 €

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

38 €

Cassolette de Cèpes a la provençale

25€

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 à l'anis

48 €

Colvert en deux cuisson,
mousseline de céleri et légumes anciens

35 €

Mitonnée de perdreau,
embeurrée de choux et chanterelles

40 €

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 €

Tarte fine aux pommes, crème glacée à la vanille

20 €

Baba flambé au Rhum grand classique

20 €

Soufflé chaud au grand marnier

20 €

Pithiviers aux griottines
mousseline de crème anglaise au kirsch

20 €

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