

Entrée-plat-dessert : 37 €

ENTRÉES :

Ceviche de thon, pêche jaune, brunoise de poivron, gel de citron

OU

Pélardon des Cévennes, abricots du Roussillon rôtis,
croustillants aux poivres, caramel de Banyuls

Plats :

Tartare de veau de Lozère, streuzel de parmesan

Ou

Suggestion du boucher en provenance d'Occitanie

Ou

Retour de pêche de nos côtes méditerranéennes

DESSERTS :

3 fromages affinés de notre région

Pavlova aux fruits de saison

Citron en trompe-l'œil, chocolat blanc, lemon curd, crumble citron vert

Soupe de pêches, vin de framboise, sorbet verveine

Cabosse, 85% cacao chocolat, croustillant chocolat, crumble cacao

Nous travaillons des produits frais en circuits courts et locaux, la carte est susceptible d'évoluer,
les produits peuvent être en rupture de stock.

Pour toute allergie, prévenez-nous pour vous conseiller

LES ENTREES

Moules gratinées, persillade à la pistache	12,00 €
Couteaux gratinés, persillade à la pistache	14,00 €
Poulpe grillé, crémeux de betterave au balsamique blanc, croquant de radis, condiment citron.	16,00 €
Gambas flambées au cognac	18,00 €
Escalope de foie gras de canard IGP Sud-Ouest, chutney du moment toasts grillés	24,00 €
Carpaccio de bœuf d'Aubrac mûré 60 jours à la truffe d'été	24,00 €

Nous travaillons des produits frais en circuits courts et locaux, la carte est susceptible d'évoluer, les produits peuvent être en rupture de stock.

Pour toute allergie, prévenez-nous pour vous conseiller

Retour de pêche de nos côtes méditerranéennes	26,00 €
Seiche en persillade	26,00 €
Poulpe aioli au safran	28,00 €
Gambas flambées au cognac	32,00 €

Sur Terre

Toro de Camargue AOP sauce poivre ou roquefort	26,00 €
Escalope de foie gras de canard IGP Sud-Ouest, Chutney du moment toasts grillés	32,00 €
1/2 magret de canard IGP Sud-ouest, sauce roquefort ou poivre	28,00 €
Magret de canard IGP Sud-ouest entier 400 g environ	42,00 €

Accompagnements au choix :

Frites maison ou riz de Camargue

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du marché

Nous travaillons des produits frais en circuits courts et locaux, la carte est susceptible d'évoluer, les produits peuvent être en rupture de stock.

Pour toute allergie, prévenez-nous pour vous conseiller

LES DESSERTS



3 fromages affinés de notre région	12,00 €
Glace / Sorbet 1 boule	3,50 €
Glace / Sorbet 2 boules	6,50 €
Supplément chantilly	1.00 €
Soupe de pêches, vin de framboise, sorbet verveine	9,00 €
Pavlova aux fruits de saison	9,00 €
Citron en trompe-l'œil, chocolat blanc, lemon curd, crumble citron vert	10,00 €
Cabosse, 85% cacao chocolat, croustillant chocolat, crumble cacao	10,00 €

Nous travaillons des produits frais en circuits courts et locaux, la carte est susceptible d'évoluer, les produits peuvent être en rupture de stock.

Pour toute allergie, prévenez-nous pour vous conseiller

Menu enfant pour les moins de 10 ans 15.00 €

1 sirop

PLAT

Steak de poulet croustillant,
légumes du jour, frites ou riz

ou

Fish ball de cabillaud panés (sans arêtes),
légumes du jour, frites ou riz

DESSERT

1 boule de glace