

Entrée-plat ou plat-dessert 28 €  
servie uniquement au déjeuner du mercredi au vendredi  
hors jours fériés

Entrée-plat-dessert : 39 €

Profitez de l'accord mets & vins sélectionné par notre sommelier,  
pour découvrir nos vins de la région Occitanie

**3 verres 15 €**

## Nos entrées

**16 €**

Oeuf parfait fermier, asperges vertes du pays snackées,  
tagliatelle d'asperges blanches du pays, velouté d'asperges au basilic

JARDIN DE LISE CHÂTEAU D'ENCOSTE BLANC  
Cépages : Viognier IGP Pays d'OC

**16 €**

Ô tour du chèvre frais de la ferme des caprices Nebian,  
tomate en trompe œil cœur pesto pistache, crémeux de petit pois chèvre

DOMAINE DE L'ASTER PRELUDE BLANC  
Cépages : Grenache Blanc - Viognier - Marsanne AOP Coteaux du Languedoc

**17 € supplément carte 1 €**

Vitello tonnato, noix de veau d'Aveyron label rouge,  
espuma au thon, anchoix, câpres et tomates confites

DOMAINE DE L'ABREUVOIR rosé de saignée  
Cépages : Mourvèdre - Carignan AOP Coteaux du Languedoc

**17 € supplément carte 1 €**

Gambas en tempura sur un lit d'avocat/coriandre/gingembre,  
mayonnaise au yuzu

CŒUR D'ENCOSTE BLANC  
Cépages : Grenache Blanc - Vermentino AOP Coteaux du Languedoc

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 afin de vous conseiller au mieux.

Un droit de couvert de 5 € vous sera facturé si aucun plat est consommé sur place. Prix TTC service compris, boisson non comprise.

# Nos plats

**26 €**

Retour de pêche, vierge de citron de Nébian, écume de poissons,  
riz de Camargue

LE GRAND CARRE domaine d'Agalis

Cépages : Terret (Bouret) - Vermentino - Chenin - Clairette du Languedoc IGP Pays d'Hérault Nebian



**29 € supplément carte 2 €**

Côtes d'agneau découverte de Lacaune, quinoa à l'huile de roquette,  
pesto à l'ail des ours

SECRET DE LUNES



Cépages : Pinot noir IGP Pays d'Oc

**27 €**

Croustillant de bœuf d'Aubrac (jarret et queue), échalotes confites,  
churros à la tomme fraîche fermière Maison Mazars, jus corsé

DOMAINE DE LANDEYRAN L'ANARCHISTE ST CHINIAN

Cépages : Syrah - Grenache - Carignan AOP : Coteaux du Languedoc

**27 €**

Ballotine de suprême de pintade, farce fine aux morilles,  
mousseline de patate douce, jus de volaille

CŒUR D'ENCOSTE ROUGE

Cépages : Syrah — Grenache AOP : Coteaux du Languedoc

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 afin de vous conseiller au mieux.

Un droit de couvert de 5 € vous sera facturé si aucun plat est consommé sur place. Prix TTC service compris, boisson non comprise.



# Nos desserts

## À choisir lors de la prise de commande

**10 €**

Assortiment de trois fromages affinés de notre région

LE SANG DU WISIGOTH ROUGE AOP PIC ST LOUP  
Cépages : Syrah - Grenache

**12 €**

Ô tour de la fraise

Fraises du pays, coulis de fraises, tuiles et sponge cake au thé matcha,  
glace à l'huile d'olive verdale bouteillan

MUSCAT SEC MAS NEUF    
Cépages : 100 % Muscat petits grains IGP Pays D'Oc

**12 €**

Ô tour du chocolat

Ganache chocolat guanaja (chocolat noir 70 % grillées et amer),  
brownie noisette, tuile cacao, caramel beurre salé, mousse de lait

MUSCAT INEDIT MOELLEUX FRUITÉ    
Cépages : Muscat petits grains - Sauvignon Blanc IGP Pays D'Oc

**12 €**

Ô tour de la rhubarbe

Sorbet rhubarbe, coulis rhubarbe, brunoise rhubarbe,  
espuma yaourt grec, croustillant aux amandes

MUSCAT SEC MAS NEUF    
Cépages : 100 % Muscat petits grains IGP Pays D'Oc

Ô tour du citron

Crèmeux citron, sorbet citron/limoncello, tuiles de meringues,  
gel gingembre, crumble de citron

MUSCAT INEDIT MOELLEUX FRUITÉ    
Cépages : Muscat petits grains - Sauvignon Blanc IGP Pays D'Oc

Glaces / sorbets maison  
1 boule 3,50 € 2 boules 6 €

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 afin de vous conseiller au mieux.

Un droit de couvert de 5 € vous sera facturé si aucun plat est consommé sur place. Prix TTC service compris, boisson non comprise.

# Menu enfant pour les moins de 10 ans 16,00 €

1 sirop

## PLAT

Steak de poulet croustillant,  
légumes du jour

ou

Poisson pané (sans arêtes),  
légumes du jour

## DESSERT

1 boule de glace

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 afin de vous conseiller au mieux.

Un droit de couvert de 5 € vous sera facturé si aucun plat est consommé sur place. Prix TTC service compris, boisson non comprise.

