

Nous travaillons avec des produits frais et de saison , certains plats peuvent être indisponibles ou remplacés .

Entrées

La Burrata 18,00 €

Mozzarella Burata, tomates d'antan, poivrons grillés marinés, roquette, toast au pesto, olives, amandes grillées.

VG

Salade aux 2 chèvres rôtis 19,00 €

Chèvre frais et pélardon panés, mache, poitrine grillée, croutons, tomates cerises, oignons rouges, noix.

Salade italienne 18,00 €

Melon, jambon cru serrano, roquettes, tomates d'antan, parmesan, pignon de pins, fraîcheur basilic

Tartare de truite du vigan 21,00 €

Truite saumonée coupée au couteau, tomates cerise, kiwi, oignons, graines de pavot, citron vert.



Le foie gras 21,00 €

Le foie gras maison et son pain d'épice, oignons confits et confiture de figue.

Plats

L'entrecôte de boeuf 26,00 €

300gr, simmental, accompagnée de pommes de terres grenailles au four et salade

L'entrecôte façon Tagliata 29,00 €

roquette, pesto, parmesan, tomates cerise, pignons de pins accompagnée de pommes de terre grenaille au four

La souris d'agneau 32,00 €

cuisson 7 heures au muscat servi sur pomme de terre, champignons frais et échalotes .

Magret de canard 26,00 €

Magret du Sud Ouest , miel et herbes accompagné de pommes de terre grenailles au four .

Noix de St Jacques 27,00 €

Noix de St Jacques fraîches, miel, orange et piment d'espelette accompagné d'une poêlée de légumes frais, riz basmati citronné .

Truite rôtie du Vigan 28,00 €

Truite fraîche de 300/350gr rôtie au four rôtie avec ses petits légumes et accompagné de riz basmati citronné

Gambas 32,00 €

Gambas persillées flambées au rhum, accompagnées d'une poêlée de légumes frais et riz basmati citronnée

Linguine pesto, parmesan, jambon cru et tomates 19,00 €

Linguine au champignons frais, poitrine grillée et crème 19,00 €

Linguine noix de St Jacques, crème citronnée 25,00 €

La poêlée de Légumes croquants 17,00 €