



Menu 32 €

Entrées

Rillette Exotique 4 11

Rillette de poisson blanc au lait de coco, gingembre citron, huile verte et chips de riz

Mimosa d'Asperges 3

Asperges rôties, mimosa d'oeuf, mayonnaise maison

La Planche des Gourmets 7 11

Planche de charcuterie accompagnée de condiments et de verdure

Plats

Rôti du Jardin 7

Porchetta aux herbes, purée de pommes de terre, céleri parfumée au romarin, huile verte et tuile herbacée

Brochette des Mers 2 11

Brochette de crevettes généreuses, parfumée et imprégnée à la marinade accompagnée de quinoa, herbes, d'artichaut rôtis

Desserts

Chokafé 7 1 3

Gâteau moelleux au chocolat et café servi avec sa chantilly maison parfumée au café

Zeste crémeux 3 7 1 11

Tartelette au praliné de sésame noir et crémeux citron vert

L'Éveil fruité 3 7

Pavlova à la fraise zestée au citron vert accompagnée de sa crème fouettée maison

Faisselle en Tendresse 7 8

Faisselle de brebis accompagnée de confiture de châtaigne des Cévennes

Duo affiné 7

Duo de fromage accompagné de sa verdure à l'huile d'olive

Le Glacier 7

Trois boules de glaces Antolin au choix (noisette, vanille, chocolat au lait, sorbet fraise, sorbet mandarine)

Le menu et la carte peuvent être dissociés

Tous nos plats sont faits maison

Les Allergènes 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
Gluten Crustacés Oeufs Poissons Arachides Soja Lait Fruits à coque Céleri Moutarde Sésame Sulfites Lupins Mollusques



À La Carte

Entrées - 13 €

Rillette Exotique 4 11

Rillette de poisson blanc au lait de coco, gingembre citron, radis noir, huile verte et chips de riz

Mimosa d'Asperges 3

Asperges rôties, mimosa d'oeuf, mayonnaise maison

La Planche des Gourmets 7 11

Planche de charcuterie accompagnée de condiments et de verdure

Plats

Rôti du Jardin - 20 € 7

Porchetta aux herbes, purée de pommes de terre, céleri parfumée au romarin, huile verte et tuile herbacée

Brochette des Mers - 20 € 2 11

Brochette de crevettes généreuses, parfumée et imprégnée à la marinade accompagné de quinoa, herbes, d'artichaut rôtis

Le Gratin - 21 € 1 7 3 11

Gratin de ravioles de Royan label rouge au Saint Marcellin accompagné de pousses d'épinards fraîches

Le Burger de l'Antidot' - 21 € 1 7 11

Burger, steak haché 150g avec sa sauce maison, cheddar, crudités accompagné de frites maison
Origine Viande : France, Aubrac

Le Chick'Burger- 21 € 1 3 11

Burger de poulet pané, mayonnaise citronnée, lard grillé

La pièce du Boucher - 25 € 11

Pièce de boeuf (250g -280g) accompagnée de frites maison et verdure
Origine Viande : France, Liouc

L'envol Poivré - 25 € 7 11

Magret de canard entier (300g-350g) accompagné d'une sauce au poivre maison, frites maison et verdure
Origine Viande : France

Seiches sous les Agrumes - 25 € 14 11

Seiches accompagnées d'une sauce vierge aux agrumes, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et verdure

Souffle des Marées - 25 € 14 11

Tentacules de poulpe en persillade accompagnées d'un écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et verdure

Planche à partager pour l'apéritif

Planche de Charcuterie des Cévennes 11 7

Accompagnée de verdure et condiments

Pour 2 personnes : 22 €
Pour 4 personnes : 40 €

Tous nos plats sont faits maison



Enfant
-10 ans

Entrées - 7 €

Rilette exotique 4 11

Rilette de poisson blanc au lait de coco, gingembre citron, huile verte et chips de riz

La Planche des Gourmets 7 11

Planche de charcuterie accompagnée de ses condiments et verdure

Plats - 12 €

Rôti du jardin 7

Filet mignon de cochon d'Aveyron accompagné d'un écrasé de pommes de terre, panais et croustillant de panais

Le Petit Classique 11

Steak haché viande Aubrac de 100g accompagné de frites maison et verdure
Origine Viande : France

Dessert - 5 €

Le Nuage Glacé 3 7 8

Deux boules de glace Antolin

Tous nos plats sont faits maison



À La Carte

Desserts - 9€

Chokafé 7 1 3

Gâteau moelleux au chocolat et café servi avec une chantilly maison parfumée au café

Zeste crémeux 3 7 1 11

Tartelette au crémeux sésame noir et crémeux citron vert, décorée d'une tranche de citron vert confite

L'Éveil fruité 7 3

Pavlova à la fraise zestée au citron vert accompagné de sa crème fouettée maison

Faisselle en Tendresse 7 8

Faisselle de brebis accompagnée de confiture de châtaigne des Cévennes

Duo affiné 7

Duo de fromage accompagné de sa verdure à l'huile d'olive

Le Glacier 7

Trois boules de glaces Antolin au choix accompagnées de crème fouettée maison

Dessert Enfant 5€

Le Nuage Glacé 3 7 8

Deux boules de glace Antolin