



Menu 32 €

Entrées - 11 €

Cromes'courge 7 3 1 8

Cromesquis salés butternut, cumin, persil, sauce aigre douce accompagnés de verdure

Terre & Mer 4 7 8

Carottes colorées et glaçées accompagnées de hareng, sauce au yaourt à la grecque et herbes fraîches

La Planche des Gourmets 7 11

Planche de charcuterie accompagnée de condiments et de verdure

Plats - 18 €

Accord Végétal

Dalh de lentilles corail accompagné de riz blanc

La Sétoise 3 4 10

Rouille à la sétoise et aioli maison

Parmentier Sublimé 7

Parmentier de boudin noir, écrasé de patates douces et pommes caramélisées

Desserts - 8€

Chou Gourmand 3 7 8 1

Chou maison garni d'une crème diplomate au praliné noisettes

Harmonie Poire Chocolat 3 7 1

Bavaroise à la poire accompagnée de chocolat

Duo affiné 7 11

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

Le menu et la carte peuvent être dissociés

Tous nos plats sont faits maison

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



À la Carte

Suggestions

Gratin Hivernal - 21 € ① ⑦ ③

Gratin de ravioles de Royan Label rouge, Saint Marcellin accompagné de pousses d'épinards

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

La pièce du Boucher - 24 € ⑪

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

L'envol Poivré - 24 € 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 - 24 € ⑭ ⑪ ⑦

Seiches accompagnées d'une sauce vierge aux agrumes, écrasé de patates douces

Assiette de frites maison - 6 €

Supplément sauce maison : 3 €

Poivre

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 €

Le menu et la carte peuvent être dissociés

Tous nos plats sont faits maison

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



Enfant
-10 ans

Entrées - 7 €

Cromes'courge 7 3 1

Cromesquis salés butternut, cumin, persil, sauce aigre douce accompagnés de verdure

La Planche des Gourmets 7 11

Planche de charcuterie accompagnée de ses condiments et verdure

Plats - 12 €

La Sétoise 3 4 10

Rouille à la sétoise et aïoli maison

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

- 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

Desserts - 8€

Chou Gourmand 3 7 8 1

Chou maison garnit d'une crème diplomate au praliné noisettes

Harmonie Poire Chocolat 3 7 1

Bavaroise à la poire accompagnée de chocolat

Duo affiné 7 11

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

Dessert Enfant - 5 €

Le Nuage Glacé 3 7 8

Deux boules de glace Antolin