**BOUCHÉE APÉRITIVE**

◊

**MISE EN BOUCHE**

◊

**ENTRÉES**

- **La salade de Légumes et Céréales, sorbet à l'Oignon Doux des Cévennes, quelques Sardines marinées, ketchup de Betterave**

- **L'Oeuf mollet de la P'Tite Cévenole à Salindres, servi froid, espuma de Cèpes de Lozère, tartare végétal et chips de Pain de mie**

◊

**PLATS**

- **L'effilé de Raie de Méditerranée, Endive braisée, croquette de Patate douce et Beurre blanc au Romarin**

- **La caillette de Boeuf BIO de Lozère, purée de Céleri rave, Légume racine rôti, sauce acidulée aux Câpres**

◊

**PRÈ-DESSERT**

◊

**DESSERTS**

- **Le traditionnel Soufflé au Chocolat, agrémenté d'une glace au choix : sorbet multifruits OU glace à la Badiane**

- **L'opaline en Sucre, garnie d'une écume à la Carotte, segments d'Orange, Carotte confites et sorbet Gingembre**

◊

**MIGNARDISES DU MOMENT**

**Pélardon frais**
**(Servi avec marinade maison**
**et Miel de la famille Combe à Mons)**

**10 €**

**Origine des viandes : Boeufs nés, élevés et abattus en Lozère (FRANCE)**