



Menu 32 €

Entrées - 11 €

Poireau brûlé 7 4

Poireau brûlé, beurre de mandarine, suprêmes de mandarine, estragon et anchois

Blanc croustillant 1 7

Beignets de chou-fleur accompagnés de sa crème de chou-fleur et verdure

La Planche des Gourmets 7 11

Planche de charcuterie accompagnée de condiments et de verdure

Plats - 18 €

Le Mignon 7

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

Fumée Marine 1 4 7

Filets de rouget snacké accompagné d'une polenta crémeuse au fumet de rouget et carottes glacées

Desserts - 8€

Choco'courage 7 8

Ganache au chocolat et butternut accompagnée d'un praliné de graines de courge et granola

Bois Gourmand 3 7 1 8

Moelleux à la châtaigne maison accompagné d'une crème chantilly à la cannelle

Faisselle en Tendresse 7 8

Faisselle de brebis accompagnée de miel des Cévennes et pignons grillés

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 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

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 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



Enfant
-10 ans

Entrées - 7 €

Blanc croustillant 1 7

Beignets de chou-fleur accompagnés de sa crème de chou-fleur et verdure

La Planche des Gourmets 7 11

Planche de charcuterie accompagnée de ses condiments et verdure

Plats - 12 €

Le Mignon 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 - 8€

Choco'courage 7 8

Ganache au chocolat et butternut accompagnée d'un praliné de graines de courge et granola

Bois Gourmand 3 7 1 8

Moelleux à la châtaigne maison accompagné d'une crème chantilly à la cannelle

Faisselle en Tendresse 7 8

Faisselle de brebis accompagnée de miel des Cévennes et pignons grillés

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

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