



Menu : 40 €

Kir à la crème de Fruit

* * * * *

Entrée à la carte

* * * * *

Plat à la carte

* * * * *

Tomme de Lozère, salade à l'huile d'olives et vinaigre rouge

* * * * *

Dessert à la carte

à choisir en début de repas

Prix net : 40 €

Menu : 23 €

Soupe de poissons méditerranéenne, rouille et croutons aillés

ou

Salade automnale, lentilles corail, raisins secs et crudités

* * * * *

Dos de cabillaud cuit dans son bouillon, confiture de chorizo

ou

Daube provençale, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olives

* * * * *

Dessert à choisir en début de repas

Gâteau de semoule à la fleur d'oranger et confit d'agrumes

ou

Duo de mousse, chocolat et café

ou

Glaces et Sorbets

Menu : 28,50€

Risotto d'épeautre aux champignons

ou

Sélection de charcuteries artisanales

ou

Soupe de poissons méditerranéenne, rouille et croutons aillés

* * * * *

Loup en portefeuille rôti au four, duxelles de champignons

ou

Magret de canard aux pommes, jus réduit aux parfums de miel, romarin et cannelle

ou

Nouilles de riz aux scampis, curry vert et lait de coco, coriandre et julienne de légumes

ou

Rognons de veau aux langoustines

* * * * *

Tomme de Lozère, salade à l'huile d'olives et vinaigre rouge

* * * * *

Dessert à choisir en début de repas

Crumble de pain d'épices aux raisins et quetsches

ou

Pomme rôtie, beurre salé et glace vanille

ou

Glaces et Sorbets

Menu : 16 ou 20 €

Servi tous les midis Sauf week-end et jours fériés

Entrée + Plat + Café : 16 €

Plat + Dessert + Café : 16 €

Entrée + Plat ++ Dessert + Café : 20 €