



# Menu 32 €

## Entrées - 11 €

Symphonie Végétale 7 11

*Carpaccio de betteraves colorées, chèvre frais, grenade et graines de courge*

Mimosa du Potager 11 3

*Poireaux mimosa*

La Planche des Gourmets 7 11

*Planche de charcuterie accompagnée de condiments et de verdure*

## Plats - 18 €

Ballotin Automnal 8

*Ballotine de volaille aux champignons, réduction au porto accompagnée de pommes de terre et pousses d'épinards*

*Origine Viande : France*

Évasion Marine 5 4 1 11

*Thon frais snacké mi-cuit, mariné au cumin, gingembre, piment d'Espelette accompagné de potatoes de patates*

*douce maison au paprika avec condiment mangue, butternut et cacahuètes grillées*

## Desserts - 8€

Douceur Acidulé 3 7 8

*Tarte au citron, croquant chocolat noir et citron confit*

Crèmeux Torréfié 7 8 3

*Crème brûlée au café*

Faisselle en Tendresse 7 8

*Faisselle accompagnée de miel des Cévennes et pignons*

Duo affiné 7 11

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

Le Glacier 7 3 8

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

*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

## Plats

Il Gorgonzola - 19 € 1 3 7 11

*Rigattoni au gorgonzola, pousses d'épinards et noix*

Le Burger de l'Antidot' - 20 € 1 7 8 11

*Burger, steak haché 150g avec sa sauce maison, cheddar, crudités accompagné de frites maison*

*Origine Viande : France, Aubrac*

Le Ju' Burger - 22 € 1 7 8 11

*Burger avec steak de 150g, raclette au lait cru, sauce moutarde, compotée d'oignons et lard grillé accompagné de frites maison*

*Origine Viande : France, Aubrac*

## Suggestions

La pièce du Boucher - 24 €

*Pièce de boeuf (300g +/-) accompagnée de frites maison et verdure*

*Origine Viande : France, Liouc*

Seiches sous les Agrumes - 24 € 14 1 3 11 7

*Seiches accompagnées d'une sauce vierge aux agrumes, de pommes de terre crousti-fondantes au parmesan et purée de butternut*

L'envol Poivré - 24 € 7 1 11

*Magret de canard entier (400g +/-) accompagné d'une sauce au poivre maison, frites maison et verdure*

*Origine Viande : France*

Souffle des Marées - 24 € 4 7 11

*Tentacules de poulpe accompagnées d'une purée de butternut, de pommes de terre crousti-fondantes au parmesan et d'un condiment d'automne, fenouil et verdure*

Assiette de frites maison - 6 €

Supplément sauce maison : 3 €

Poivre ou Gorgonzola

## Planche à partager pour l'apéritif

Planche de Charcuterie des Cévennes 1 7 8

*Accompagnée de verdure et condiments*

*Pour 2 personnes : 22 €*

*Pour 4 personnes : 40 €*

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 €

Salade Fraîcheur 3 11

Salade composée de tomates, betteraves et oeufs durs

La Planche des Gourmets 7 11

Planche de charcuterie accompagnée de ses condiments et verdure

## Plats - 12 €

Il Gorgonzola 1 3 7 11

Rigattoni au gorgonzola, pousses d'épinard et noix

Le Petit Classique 11

Steak haché viande Aubrac accompagné de frites maison et verdure

Origine Viande : France

Évasion Marine 5 4 1 11

Thon frais snacké mi-cuit, mariné au cumin, gingembre, piment d'Espelette accompagné de potatoes de patates douce maison au paprika avec condiment mangue, butternut et cacahuètes grillées

## 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



# A La Carte

## Desserts - 8€

Douceur Acidulé 3 7 8

*Tarte au citron, croquant chocolat noir et citron confit*

Crèmeux Torréfié 7 8 3

*Crème brûlée au café*

Faisselle en Tendresse 7 8

*Faisselle accompagnée de miel des Cévennes et pignons*

Duo affiné 7 11

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

Le Glacier 7 3 8

*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*

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