

Entrées

Moules au Safran

Crèmeux de marinière safranée, moules en tempura, fondue de poireaux et crackers croustillant ____ 12€

Pressé de légumes

Pressé de légumes d'hiver parfumé au curry, pesto d'ail des ours et moutarde maison à l'ail confit ____ 12€

Plats

Assiette végétarienne de saison ____ 18€

Poisson de pêche selon arrivage

Polenta au citron, variation autour de l'asperge de pays, sauce hollandaise légère ____ 22€

Veau de Lozère

Poitrine de veau braisée, épeautre en risotto, soubise d'oignons doux des Cévennes, crème de thym fumé et jus corsé ____ 22€

Desserts

Assortiment de fromages ____ 11€

Comme un nuage

Mousse fromage blanc et zestes de citron vert, insert aux fruits exotiques, dacquoise et sorbet citron vert ____ 11€

Chocolat / Caramel

Mousse chocolat noir "Guanaja" 70% Valrhôna, crèmeux de caramel au beurre salé et biscuit moelleux aux amandes ____ 11€

