



Menu 34 €

Entrées

Douce Cévenole 1 7 11

Tarte fine aux oignons doux des Cévennes caramélisés accompagnée d'une quenelle de chèvre frais et sa verdure

Fraîcheur Italienne 7 11 8

Mélange de tomates locales, billes de melon, burrata, basilic, graines de courges

La Caillette 11

Caillette aux herbes maison au cochon, sur son lit de verdure

Origine viande : France

Plats

Évasion Marine 4

Thon sauvage de Méditerranée mi-cuit, condiment à la mangue accompagné d'une mousseline de patates douces et courgettes rôties

La Norma 1 7

Rigattoni Alla Norma aux aubergines et fromage italien

La Brochette 8

Brochettes de canard et figues, noix accompagnées de pommes de terre façon potatoes maison et courgettes rôties

Origine Viande : France

Desserts

Les desserts seront pris en début de commande

Lune de Cacao 7 8 1

Crumble cacao, crème soyeuse au chocolat accompagné de sa crème chantilly vanillée maison

Le Châtaignier 7 8

Gâteau à la farine de châtaigne accompagné de sa crème chantilly maison au café

Faisselle en Tendresse 7 8

Faisselle accompagnée de miel des Cévennes et pignons

Duo Affiné 7

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

Le Glacier 7

Trois boules de glaces Antolin au choix et chantilly 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

Entrées - 13 €

Douce Cévenole 8 7 11

Tarte fine au oignons doux des Cévennes caramélisés accompagnée d'une quenelle de chèvre frais

Fraîcheur Italienne 7 8 11

Mélange de tomates locales, billes de melon, burrata, basilic, graines de courges

La Caillette 11

Caillette aux herbes maison au cochon, sur son lit de verdure

Origine viande : France

La Planche des Gourmets 7 11

Planche de charcuterie accompagnée de ses condiments et verdure

Origine viande : France

Plats

La Norma - 21 € 1 7

Rigattoni Alla Norma aux aubergines et fromage italien

Il Bellissimo - 23 € 1 7 11

Burger composé d'un steak 150g, mozzarella, sauce maison à la tomate séchée, origan, ail, crudités, lard fumé, frites maison

Origine Viande : France, Aubrac

La pièce du Boucher - 26 € 11

Pièce de boeuf (250g -280g) accompagnée de frites maison et verdure

Origine Viande : France, Liouc

L'envol - 26 € 7 11

Magret de canard entier (300g-350g) accompagné d'une sauce chèvre ou poivre maison au choix, frites maison et verdure

Origine Viande : France

Les Bons Ribs - 23 € 11

Ribs de porc marinés accompagnés de frites maison et verdure

Origine Viande : France, Aveyron

Seiches sous les Agrumes - 26 € 14 11

Seiches accompagnées d'une sauce vierge aux agrumes, linguines à l'huile d'olive et verdure

Souffle des Marées - 26 € 14 11

Tentacules de poulpe en persillade, accompagnées de linguines à l'huile d'olive et verdure

Évasion Marine - 24 € 4

Thon sauvage de Méditerranée mi-cuit, condiment à la mangue accompagné d'une mousseline de patates douces, courgettes rôties et sa verdure

Tous nos plats sont faits maison



Enfant
-10 ans

Entrées - 8 €

Fraîcheur Italienne 7 8 11

Mélange de tomates locales, billes de melon, burrata, basilic, graines de courges

La Planche des Gourmets 7 11

Planche de charcuterie accompagnée de ses condiments et verdure

Plats - 13 €

La Norma 1 7

Rigattoni Alla Norma aux aubergines et au fromage italien

Le Petit Classique 11

Steak haché viande Aubrac de 100 grammes, accompagné de frites maison et verdure
Origine Viande : France

Dessert - 6 €

Le Nuage Glacé 3 7 8

Deux boules de glace Antolin et sa chantilly maison

Tous nos plats sont faits maison



Desserts à la carte

Desserts - 9 €

Lune de Cacao 7 8 1

Crumble cacao, crème soyeuse au chocolat accompagné de sa crème chantilly vanillée maison

Le Châtaignier 7 8

Gâteau à la farine de châtaigne accompagné de sa crème chantilly maison au café

Faisselle en Tendresse 7 8

Faisselle accompagnée de miel des Cévennes et pignons

Duo Affiné 7

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

Le Glacier 7

Trois boules de glaces Antolin au choix et chantilly maison

Tous nos plats sont faits maison