

Menu à 37€

Les Entrées

- Encornet grillé, houmous de pois chiches au cumin, citron confit
 Mollusques  Arachides  Sésame
- Mille-feuille de légumes du soleil rôtis, stracciatella crémeuse, vinaigrette de tomate au vinaigre de xérès
 Lait

Les Plats

- Pavé de veau rosé, crémeux de maïs au poivre de timut, courgette grillée et jus réduit au thym  Lait  Moutarde
- Burger charolais sauce barbecue, tomme de vache, bacon
 Gluten  Lait  Sésame
- Filet de loup rôti, frégola sarda crémeuse, condiment Caponata, huile de basilic  Lait  Poisson  Fruits à coque
- Le Végé, « déclinaison de légumes de saison »  Lait

Assiette de fromages fermiers +5€

Les Desserts

- Notre tarte au citron meringuée, sorbet citron vert
 Gluten  Lait  Œufs
- Entremet royal chocolat, ganache montée chocolat
 Gluten  Lait  Œufs



La Carte

Juste avant :

- Jambon Cébo 100g 🌾 Gluten 16€
- Croquette de pied de cochon, ravigote 🌾 Gluten 🥚 Œufs 🍰 Moutarde 9€

Les Entrées :

- Encornet grillé, houmous de pois chiches au cumin, citron confit 16€
🐚 Mollusques 🥜 Arachides 🌾 Sésame
- Mille-feuille de légumes du soleil rôtis, stracciatella crémeuse, vinaigrette de tomate au vinaigre de xérès 🥛 Lait 16€

Les Plats :

- Pavé de veau rosé, crémeux de maïs au poivre timut, courgette grillée et jus réduit au thym 🥛 Lait 🍰 Moutarde 28 €
- Filet de bœuf français grillé, béarnaise maison, galette de pomme de terre crousti-fondante et oignon doux des Cévennes confit 30 €
🥛 Lait
- Filet de loup rôti, frégola sarda crémeuse, condiment caponata, huile de basilic 28 €
🥛 Lait 🐟 Poisson 🍷 Fruits à coque
- Le burger charolais sauce barbecue, tomme de vache, bacon 20 €
🌾 Gluten 🥛 Lait 🌾 Sésame
- Le Végé, « déclinaison de légumes de saison » 🥛 Lait 16 €
- Côte de bœuf pour 2 personnes (environ 1 kg) 30 euros /pers

Les Desserts :

- Tarte citron meringuée, sorbet citron vert 9 €
🌾 Gluten 🥛 Lait 🥚 Œufs
- Entremet royal chocolat, ganache montée chocolat 10 €
🌾 Gluten 🥛 Lait 🥚 Œufs
- Tarte aux fraises, crème légère à la vanille, sorbet fraise 10 €
🌾 Gluten 🥛 Lait 🥚 Œufs
- Café gourmand 🌾 Gluten 🥚 Œufs 🥛 Lait 9,50 €
- Assiette de fromages fermiers 🥛 Lait 8 €

Menu Petit loup (jusqu'à 11 ans) 10,90€

**Steak haché ou saumon grillé accompagné de pâtes / de pommes de terre grenailles / frites
glace ou mousse au chocolat et une boisson (sirop ou diabololo)**



Menu à 45 €

Mise en bouche

Les Entrées

- Foie gras français au Muscat de Barroubio, pain grillé et confiture de vin au St Chinian 🌾 Gluten
- Tartare de saumon légèrement relevé, mangue fraîche, avocat & sésame torréfié 🐟 Poisson 🌾 Sésame

Les Plats

- Filet de bœuf français grillé, béarnaise maison, galette de pomme de terre crousti-fondante et oignon doux des Cévennes confit 🥚 Œufs 🥛 Lait
- Filet de lotte rôti au jambon ibérique, risotto verde et émulsion Noilly Prat 🥛 Lait 🐟 Poisson

Assiette de fromages fermiers +5€ 🥛 Lait

Les Desserts

- Tarte aux fraises, crème légère à la vanille et sorbet fraise 🥚 Œufs 🥛 Lait 🌾 Gluten
- Tarte gourmande façon cookie, cœur praliné, ganache chocolat, caramel beurre salé & glace yaourt 🥚 Œufs 🥛 Lait 🌾 Gluten