

La Carte

Les Entrées

Bouillon de poule et légumes Gambas black tiger pochée	18,00€
Rouelle froide de poulet farce de poireaux fondus	18,00€
Pressé de foie gras de canard mi-cuit aux magrets fumés plat signature	20,00€
Terrine de noix de saint jacques aux herbes vinaigrette d'orange	20,00€
Les Plats	
Le poisson selon arrivage poisson cuit au beurre et sauce du moment selon le produit	23,00€
Ris de veau en fricassée comme autrefois "plat signature"	23,00€
Filets de caille poêlés en sauce au porto	23,00€
Cote de veau de l'Aveyron braisée échalotes entières confites au jus	23,00€
Desserts	
La planchette de fromages affinés de la maison des fromages	10,00€
le pélardon frais de Mathieu Rio de Saint Bénézet	7,00€
Le 100% pommes du Vigan et miel de Lozère sur biscuit sablé	10,00€
Le rocher croustillant au chocolat sauce vanille	10,00€
Le Cévenol Entremet aux marron sur biscuit et sauce anglaise	10,00€
Le baba au rhum et crème fouettée à la vanille	10,00€

Cuisine fait maison

Produits français et u.e Pélardon de saint Bénézet (30) Mathieu Rio Nous travaillons des produits frais en quantités limités cependant il peu y avoir un manque en approvisionnement Veuillez nous en excusez par avance. Merci de votre compréhension La cuisine est réalisée avec des produits laitiers fruits à coques huile végétale et arachide farine de blé graisse de canard œuf frais