

La Carte

Les Entrées

Tatin de tomates et crémeux de pélarдон frais *	16,00 €
<i>tomates confites à l'huile d'olive cuite comme une tarte caramel de balsamique et pate</i>	
Duo de queues de gambas et filets de rouget marinade acidulée	18,00 €
<i>cuisson rapide servis froid sauce acidulée</i>	
Pressé de foie gras de canard mi-cuit aux magrets fumés	20,00 €
<i>plat signature</i>	

Les Plats

Le poisson selon arrivage	23,00 €
<i>poisson cuit au beurre et sauce du moment selon le produit</i>	
Ris de veau en fricassée comme autrefois	23,00 €
<i>plat signature</i>	
Filet de pintade braisée farcie aux tomates confites	23,00 €
<i>saisie à la poêle puis finition au four jus de cuisson</i>	
Pavé de filet de bœuf race Aubrac échalotes au beurre	25,00 €

Desserts

La planchette de fromages affinés de la maison des fromages	10,00 €
Le pélarдон frais de Mathieu Rio de Saint Bénézet	7,00 €
Coupe gourmande de crème glacée artisanale	10,00 €
Le chou Burger à la crème diplomate aux fruits rouges	10,00 €
La Pavlova printanière aux abricots marinés	10,00 €
Le baba au rhum et crème fouettée	10,00 €
<i>dessert signature</i>	

Cuisine fait maison

Produits français et u.e/ Pélarдон 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 excuser par avance. Merci de votre compréhension La cuisine est réalisée avec des produits laitiers fruits à coques huile végétale et arachide farine de blé grasse de canard œuf frais