

La Carte

Les Entrées

Fricassée de noix de saint jacques aux cèpes	20,00 €
Filets de rouget froid au pélarдон	18,00 €
Pressé de foie gras de canard mi-cuit aux magrets fumés <i>plat signature</i>	20,00 €
Terrine de poulet aux herbes et asperges vertes	16,00 €

Les Plats

Le poisson selon arrivage <i>poisson cuit au beurre et sauce du moment selon le produit</i>	23,00 €
Ris de veau en fricassée comme autrefois "plat signature"	23,00 €
Filets de caille poêlés en sauce au porto	23,00 €
Pièce de bœuf saisie à la poêle fondue d'échalotes	23,00 €

Desserts

La planchette de fromages affinés de la maison des fromages	10,00 €
le pélarдон frais de Mathieu Rio de Saint Bénézet	7,00 €
Le 100% pommes du Vigan et miel de Lozère sur biscuit sablé	10,00 €
L'entremet au chocolat	10,00 €
Le gateau Cévenol <i>Entremet aux marron sur biscuit et sauce anglaise</i>	10,00 €
Le baba au rhum et crème fouettée	10,00 €

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 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 grasse de canard œuf frais