

Prix du Menu 29.50€ : entrée, plat, dessert, un verre de vin ou une bière

Prix du Menu 26€ : entrée, plat, dessert

Prix à la carte : entrée 12€, plat 15€, dessert 10€

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) : Plat, dessert, un sirop d'Eyguebelle 15€

Entrées

Vinaigrette tiède de légumes bio,
pétales de cabillaud Skrei

Chou comme un œuf bio

Tartare de pur Aubrac, œuf mariné au soja,
pommes paille

Plats

Joue de bœuf confite, patates douces,
vierge aux cébettes du jardin

Risotto acquerello, crevettes de la criée du Grau du Roi,
huîtres boudeuses

Tagliata de bœuf, roquette du jardin, oignons doux des
Cévennes, balsamique 6 ans

Desserts

Assortiment de fromages affinés par Josianne Déal
"Meilleur ouvrier de France 2004"

Tarte exotique

Tapioca, lait de coco et kiwi

Sélection de glaces et sorbets maison

Menu à titre d'exemple, susceptible d'être modifié