



La Carte

Entrées

| | |
|--|---------|
| <i>Petit Chou et Poivrons Piquillos farcis à la Brandade de Morue, Vinaigrette à la Tapenade</i> | 12,00 € |
| <i>Velouté de Potimarron, Emulsion au Curry, Eclats de Pistaches torréfiées</i> | 12,00 € |
| <i>Salade d'Encornets marinés à la Thai</i> | 13,00 € |
| <i>Pélardon des Cévennes « AOP » rôti sur son Lit d'Oignons Doux Confits, Perles de Miel</i> | 13,00 € |

Plats

| | |
|---|---------|
| <i>Pièce du boucher* « Aubrac » juste grillée à la Fleur de Sel de Camargue</i> | 28,00 € |
| <i>Dos de Cabillaud au Crumble de Parmesan, Crème de Cébettes</i> | 27,00 € |
| <i>Quasi de Veau* d'Aveyron et du Ségala poêlé, Sauce Blanquette</i> | 26,00 € |
| <i>Vapeur de Filet de Saint Pierre à la Truffe Blanche d'été, Huile d'Olive et balsamique</i> | 27,00 € |

*Origine France

Desserts

| | |
|---|---------|
| <i>Déclinaison de fromages « AOP », Pélardon, Fourme d'Ambert, Brie de Meaux, Condiment de Pommes et piment d'Espelette, Perles de Miel</i> | 13,00€ |
| <i>Figues Rôties aux Amandes, Chantilly Vanillée au Mascarpone</i> | 11,00 € |
| <i>Fondant au Chocolat, Crème Anglaise au Get 27, Sorbet Menthe-chocolat</i> | 12,00 € |
| <i>Sablé Breton façon Tarte Citron Meringuée</i> | 12,00 € |

Le restaurant peut s'adapter aux demandes de menus spécifiques
We make every effort to accommodate our guests' dietary needs.