



Philippe Mouls et son équipe  
ont le plaisir de vous proposer:

### **Formule à 25 €**

Au choix:

Une entrée, un plat

Ou

Un plat, un dessert

Ou

Un plat, un verre de vin

### **Menu à 32 €**

Au choix:

Une entrée, un plat et un dessert

### **Menu enfant à 15 €**

Un poisson ou une viande à la plancha,  
Pommes sautées ou légumes.

Une glace deux parfums

Prix nets - TVA 10 % - Service compris

## Entrées Froides et Chaudes



Jeunes légumes, herbes et fruits de saison...

Ardoise de cochonnailles aux légumes du moment



confit d'oignons, cornichons et poivrons

Soupe de marrons d'Olargues, raviolis d'épinards

coppa et crème fouetté

Les moules de l'étang de thau, choux fleur



à la coriandre et cresson

Copeaux de muge dorin fumée par nos soins

salade de pommes de terre et condiments

Terrine de foie gras de canard, chutney de nèffles,

petit pain céréales (Supplément de 10 €)

## Les Plats

**L**e poisson du marché à la plancha, légumes du potager,



une vinaigrette vierge

**F**ine brandade de maquereau, fenouil et potiron,



huile d'olive au curry

**R**isotto de d'encornets rouges, jus de crustacé,

tuile au parmesan... (Supplément de 2 €)

**C**oeur d'échine de cochon fermier,

riz rouge de Camargue au chorizo

**E**ffiloché de bœuf « fleur d'Aubrac »aux

pousses d'épinards, quelques pâtes, jus au vin rouge

**G**igot d'agneau rôti en croûte de parmesan, légumes d'hiver

(Supplément de 4 €)

## Desserts et Fromages

Afin de faciliter le service, veuillez commander vos desserts en début de repas

**B**aba rhum-raisin, crème mascarpone,  
sélection de vieux rhums de notre sommelier

**B**rownie « chocolat gianduja », crème aux marrons d'Olargues

(Supplément de 2 €)

**S**ablé cassonade et les pommes rôties  
crème brûlée verveine-menthe

**P**oire rôtie , sirop d'épices, glace caramel beurre salé

( possible sans gluten )

**G**âteau streusel aux prunes, espuma à l'eau de vie

**B**rebis et tome affiné du Mas Saint-Farriol à Villeveyrac



salade de saison et fruits secs

## L'Hiver à 39 €

### La mise en bouche

Potage parmentier aux huitres,  
lard croustillant et crème fouetté

Les coquilles Saint-Jacques à la plancha,  
courge rôtie et polenta, sauce vin rouge

### Assiette gourmande

Chocolat, mousse framboise, crème marron d'Olargues

Nos viandes sont de provenance Française :

Le foie gras de canard des landes.

Le bœuf « fleur d'Aubrac » est un croisement d'une génisse née de mère

de race pure Aubrac et de père de race pure Charolaise.

Le cochon label rouge provient du Limousin. L'agneau est élevé en Lozère. Le veau «fleuron » de Corrèze.

Prix nets - TVA 10 % - Service compris