



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 de saison  
Une glace deux parfums

Prix nets - TVA 10 % - Service compris

## Entrées Froides et Chaudes

**C**aillé de chèvre du Mas Rolland, légumes confits au four

**A**rdoise de cochonnailles de chez Cabrol aux légumes,



confit d'oignons, cornichons et poivrons

**R**aviolis de boeuf "fleur d'Aubrac"

minestrone au pesto d'herbes et parmesan

**E**scargots "poivre de l'étang de Thau", crème de céleri,

vinaigrette à l'huile de noisette, copeaux de parmesan

**B**oudin noir sur une galette de sarrazin,

compote d'oignons et airelles

**T**errine de foie gras de canard, chutney de nèfles,

petit pain céréales maison (Supplément de 10 €)

## Les Plats

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



accompagné d'une vinaigrette aux épices douces

**F**ine brandade de rouget grondin, fenouil et potiron,



huile d'olive au curry

**R**isotto arborio d'Italie et seiche,

jus de crustacé, tuile au parmesan (Supplément de 2 €)

**S**aucisse paysanne et lomo de cochon fermier, sucrine

du potager, jus à la graine de moutarde

**P**aupiette de veau maison farcie et braisée,

écrasée d'une pomme de terre aux herbes aromatiques

**N**otre agneau cuit à la plancha, pointe de cumin,



étuvée de légumes « verts » (Supplément de 4 €)

## Fromage de notre région

Chèvre frais du Mas Rolland à Montesquieu



salade de saison et fruits secs (Supplément de 1 €)

## Desserts Maison

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

Quand l'avocat rencontre le pamplemousse



(mousse d'avocat, le pamplemousse frais, zeste confit, et en sorbet)

Banane poelée « curry-raisin », cake au citron  
aux feuilles de menthe et verveine de chez Cathy

Cookie au chocolat au lait, mousse au chocolat noir  
et crème à la griotte (Supplément de 2 €)

Baba rhum-raisin, crème au mascarpone

sélection de vieux rhums de notre sommelier

Prix nets - TVA 10 % - Service compris

**A**vec l'arrivée du printemps,  
nous vous proposons notre menu

**« Autour de l'asperge » \***

**39 €**

**L**a mise en bouche

**F**ine crème d'asperges vertes, caillé de chèvre du Mas Roland  
aux herbes et lard croustillant

**L**es grosses asperges vertes du Pays rôties au parmesan,  
purée de céleri et oignon frit, vinaigrette aux épices douces

**C**rème brûlée réglisse aux pointes d'asperges

\* Production locale Monsieur Pamart à Nézignan-l'Evêque

Nos viandes sont de provenance Française :

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. Le foie gras de canard des landes.

Prix nets - TVA 10 % - Service compris