



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

Le pélardon du Mas Roland pané au romarin puis frit,
légumes croquants en salade

Filet de muge « dorin » fumé de Sète, blénis de sarrasin,
caillé de chèvre aux herbes, câpres alcapparas

Tartare de veau au couteau et nos anchois,



condiments et fèves (Supplément de 4€)

Terrine de foie gras de canard, chutney de nèffles et haricots,
petit pain céréales (Supplément de 10€)

Les Plats

Le poisson du marché à la plancha, légumes du potager,



une vinaigrette vierge

Filet de daurade à l'unilatérale, figues rôties

au vinaigre de Banyuls (Supplément de 4€)

Les encornets rouges poêlées, pommes de terre et

fenouils confits, jus de bouille

Déclinaison autour du cochon fermier, polenta et poivrons

(lomo, chorizo, poitrine confite, boudin)

Pintade de ferme rôtie, une fricassée d'haricots,

pleurottes et poivrons rouges, jus vert

Croquant d'effilochée d'agneau,

courgettes et salade d'herbes

Prix nets - TVA 10 % - Service compris

Desserts et Fromages

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

Baba rhum-raisin, crème mascarpone,
sélection de vieux rhums de notre sommelier

Coque de meringue aux pralines, parfait glacé au chocolat

Sablé cassonade et les abricots du pays,
crème brûlée verveine-menthe

Gratin glacé citron, fruits exotiques, jus passion

Gâteau streusel aux prunes, espuma à l'eau de vie

Chèvre frais du Mas Rolland à Montesquieu,
salade de saison et fruits secs

Autour du canard à 39 €

La mise en bouche

*Escalope de foie gras de canard pôlée,
betterave , jus aux cerises burlat*

*Magret de canard rôti, croquant pistache de terre,
abricots de pays, polenta et courgette*

Tarte fine aux pommes, glace Vanille Bourbon

Nos viandes sont de provenance Française :

Le foie gras de canard des landes et le magret de l'ain.

*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