



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

Les moules de l'étang de thau, choux fleur



à la coriandre et cresson

Sashimi de veau , patate douce et betterave,



vinaigrette au raifort

Terrine de foie gras de canard, chutney de nèffles,

petit pain céréales (Supplément de 10€)

Les Plats

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



une vinaigrette vierge

Filets de rougets de roche,

risotto au parmesan et jeunes pleurotes

Filet de daurade cuit à l'unilatérale,

pomme de terre et potiron (Supplément de 2€)

Coeur d'échine de cochon fermier,

riz rouge de Camargue au chorizo

Effiloché de bœuf « fleur d'Aubrac »aux

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

Gigot 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

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

Brownie « chocolat gianduja », crème aux marrons d'Olargues

(Supplément de 2€)

Sablé cassonade et les pommes rôties
crème brûlée verveine-menthe

Poire rôtie , sirop d'épices, glace caramel beurre salé

(possible sans gluten)

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

Chèvre frais du Mas Rolland à Montesquieu,



salade de saison et fruits secs

L'automne à 39 €

La mise en bouche

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

Morceau choisi de veau, purées de patates douces,
marrons et champignons

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