



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

Caillé de chèvre du Mas Rolland, légumes confits au four

Ardoise de cochonnailles de chez Cabrol aux légumes,



confit d'oignons, cornichons et poivrons

Raviolis de boeuf "fleur d'Aubrac"

minestrone au pesto d'herbes et parmesan

Escargots "poivre de l'étang de Thau", crème de céleri,

vinaigrette à l'huile de noisette, copeaux de parmesan

Boudin noir sur une galette de sarrazin,

compote d'oignons et airelles

Terrine de foie gras de canard, chutney de nèfles,

petit pain céréales maison (Supplément de 10 €)

Les Plats

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



accompagné d'une vinaigrette aux épices douces

Fine brandade de rouget grondin, fenouil et potiron,



huile d'olive au curry

Risotto arborio d'Italie aux encornets rouges,

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

Saucisse paysanne et lomo de cochon fermier, sucrine

du potager, jus à la graine de moutarde

Paupiette de veau maison farcie et braisée,

écrasée d'une pomme de terre aux herbes aromatiques

Notre 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

Comme un pont entre l'hiver et le printemps,

nous vous proposons notre menu

« *Autour de la courgette* » *

39 €

La mise en bouche

Tempura de courgette aux sardines et gingembre,

salade de saison

Tranches de boeuf "fleur d'Aubrac", courgette confite et

pommes de terre ratte, sauce vin rouge aux olives

Pancake et confiture de courgette aux épices

chips croquants

* Production locale du potager de la famille Claeys « Coccirainette », maraîcher à Bessan

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