



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

Notre Menu Carte 34 €

Une entrée, un plat et un dessert au choix.

La Formule du déjeuner 27 €

Au choix :

Une entrée et un plat ou un plat et un dessert.

Menu enfant à 14 €

Un poisson ou une viande à la plancha

Pommes sautées ou légumes de saison

Une glace deux parfums

Cuisine maison, chaque plat demande un temps de préparation et de cuisson. Donc un délai d'attente.

Nous préférons manquer d'un produit plutôt que de vous proposer une qualité inférieure.

Notre Menu Carte

Une entrée, un plat et un dessert au choix.

Entrées froides et chaudes

Salade de saison, légumes crus et cuits du potager

Fine crème d'asperges vertes et courgettes,
caillé de chèvre du Mas Roland

Salade de jarret de bœuf, cuit puis effilochée,
céleri et vinaigrette à la noisette

Maquereau iodé au poivre timut du Népal et pamplemousse,
pickles, crème raifort

Terrine de foie gras de canard, quenelle mi-figue mi-raisin,
petit pain céréales maison (Supplément de 10 €)

Plats

Chaque plat demande un temps de préparation et de cuisson.

Le poisson du jour* à l'unilatérale, légumes du potager,
accompagné d'une vinaigrette aux épices douces

Rouget barbet cuit à l'unilatérale
risotto aux courgettes, asperges vertes du pays
(Supplément de 4 €)

Piccata de cochon de montagne au citron,
purée de marrons d'Olargues et oignons confits au four
vinaigrette aux condiments

Filet de canette fermière de l'Ain, étuvée de légumes verts
de printemps, rattes et jus aux olives noires taggiache
(Supplément de 3 €)

*Poisson du marché à découvrir tout les jours, nos viandes sont de provenance Française.

Fromage

Les chèvres affinées du Mas Rolland à Montesquieu
prune moelleuse, salade de saison (Supplément de 2 €)

Desserts Maison

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

Sablé cassonade aux pommes rôties

glace brûlée verveine-menthe

Soupe de fraise de pays au vin rouge et aux épices,

sorbet fraise

Baba rhum-raisin, crème au mascarpone

sélection de vieux rhums de notre sommelier

Croustillant praliné et chocolat grand cru,

guimauves et crème senteur fleur de Rose