



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.

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.

La Formule du déjeuner 27 €

Au choix :

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

Menu enfant à 14 €

Un poisson du jour ou une viande à la plancha
Pommes sautées ou légumes de saison
Une glace deux parfums

Entrées froides et chaudes

Salade de saison aux caillettes tièdes,
légumes croquants et vinaigrette au genièvre

Maquereau iodé au poivre timut du Népal et pamplemousse,



pickles, crème raifort

Bouillon léger de marrons d'Olargues,
raviolis de légumes verts, crème fouettée au jambon sec

Les coquilles Saint-Jacques marinées « citron-passion »
salade d'algues, fèves et tomates confites (Supplément de 4 €)

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

Chaque plat demande un temps de préparation et de cuisson.

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

Plats

Le poisson du marché à l'unilatérale, légumes du potager,



accompagné d'une vinaigrette aux épices douces

Les encornets rouges de Sète et légumes du moment

sautés à cru à la plancha, sauce soja,



riz rouge de Camargue



Quasi de veau fermier d'Aveyron rôti,

vrai jus au vieux xérès et câpres Alcaparas,

carottes, pommes nouvelles et blettes mijotées

(Supplément de 2 €)



L'agneau « des Drailles » d'Aveyron

morceaux choisis rôti, d'autres confits

dans un cannelloni aux pousses d'épinards

Fromage

Tome de chèvre 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

La banane, poêlée au curry, en cake et sorbet

Meringue et crème de marrons d'Olargues,



Myrtille de l'Ardèche

Baba rhum-raisin, streusel et crème citron

Mousse au chocolat « Tribago »,

marmelade et cake verveine à l'orange