



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

Formule à 27 €

Au choix :

Une entrée, un plat

Ou

Un plat, un dessert

Ou

Un plat, un verre de vin

Menu à 34 €

Au choix :

Une entrée, un plat et un dessert

Menu enfant à 16 €

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



Jeunes légumes du potager, herbes et fruits de saison

Ardoise de cochonnailles de chez Cabrol, aux légumes,



confit d'oignons, cornichons et poivrons

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

Tranches fines de boeuf " fleur d'Aubrac "rôti
pain ciabatta et anchoïade aux olives (Supplément de 2€)

Les coquillages cuits, vinaigrette citron-huile d'olive,
crème haricots coco, tomates , aïoli à l'encre (Supplément de 4 €)

Terrine de foie gras de canard, chutney de nèfles,
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 .

Les Plats

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



accompagné d'une vinaigrette aux épices douces

Les encornets rouges poêlés, soubise de riz rouge de Camargue



au chorizo et poivrons

Rouget barbet cuit à l'unilatérale, croquant de courgettes,

vinaigrette banuyls-cerises (Supplément de 4 €)



Carré de cochon fermier, tian de légumes,

sauce aux poivrons et piment niora

Pèce de veau rôtie, risotto de quinoa

à l'aubergine et pleurotes

Notre agneau cuit à la plancha, pointe de cumin,



pommes de terre boulangère (Supplément de 4 €)

Desserts Maison

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

Sablé cassonade et les abricots du pays,
parfait glacé verveine-menthe

Les fraises de chez Cathy, gaspacho de fruits frais, sorbet fraise
(possible sans gluten)

Le fruit de saison rôti au muscat de Frontignan, glace vanille
(Supplément de 2 € , possible sans gluten)

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

Liégeois

Dans un verre, sorbet chocolat noir Valrhona ou glace café ou glace vanille, granité rhum-café,
crumble, sauce chocolat « Tribago », chantilly à la vanille et amandes torréfiées

Chèvre frais du Mas Rolland à Montesquieu



salade de saison et fruits secs (Supplément de 1 €)

Prix nets - TVA 10 % - Service compris