



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, légumes crus et cuits du potager

Salade de paleron de boeuf d'Aubrac,



cuit puis effilochée, céleri et vinaigrette à la noisette

Maquereau iodé au poivre timut du Népal et pamplemousse,



pickles, crème raifort

Les coquilles Saint-Jacques marinées « citron-passion »

salade d'algues et fèves (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

Cabillaud Skrei à la plancha, lentilles vertes cuisinées,



lard paysan et un jus de viande.

Rumsteak de bœuf « Aubrac »,



pomme de terre et céleri aux cassis.

(Supplément de 2 €)

Notre agneau cuit à la plancha, pointe de cumin,



étuvée de légumes du moment.

Nos viandes sont de provenance Française: de la région Aveyronnaise,

Le bœuf fermier race à viande Aubrac et l'agneau de Lacaune.

Fromage

Les chèvres affinés 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

Petit pot de crème de marrons d'Olargues,

biscuits à la cuillère

Baba rhum-raisin, crumble et crème passion

Croustillant praliné et chocolat grand cru,

guimauve et crème senteur fleur de Rose

Avec l'arrivée du printemps,
nous vous proposons notre menu
« *Autour de l'asperge et de la courgette* » *

40 €

La mise en bouche

Fine crème d'asperges vertes et courgettes,
caillé de chèvre du Mas Roland
aux herbes et lard croustillant

Les grosses asperges vertes du Pays rôties au parmesan,
purée de courgettes, vinaigrette aux épices douces

Financier noisettes aux asperges,
tagliatelles de courgettes, caramel de Banyuls au romarin

* Production locale pour les asperges Monsieur Pamart à Nézignan-l'Evêque

* Production locale pour les courgettes Famille Claeys à Bessan