

À la carte

LES ENTRÉES

Plateau de charcuterie	11€
Foie gras de canard maison au éclats de marron & liqueur de châtaigne, toast de pain aux noix, chutney oignon	17€
Entrée du Chef	13€
Aumoniere d'oignons doux des Cevennes, gratinée au Rocamadour & roquette	11€
Roastbeef cuit basse température, sauce tartare & perle de soja	11€
Salade du moment	9€

LES PLATS

Plat Végétarien du moment	19€
Daurade royale de Méditerranée, crème de Reinette acidulée du Vigan	24€
Pêche du jour cuisson unilatérale au beurre, riz de camargue & crémeux curcuma & kombava	22€
Le plat du chef	24€
Joue de porc confite, sauce forestière	18€
Salade du moment plat	15€

Nos plats sont accompagnés de petits légumes de saison et d'un féculent