

Notre Menu-carte à partir du 2 juin Et quelques suggestions de Bouches à Oreilles

Escapade Gourmande dans la Carte

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert à 40 €

Entrée, Plat, Fromage et Dessert à 47 €

Entrée, Poisson, Viande, Fromage et Dessert à 57 €

Les Entrées

Raviole Ouverte de Pébardon des Cévennes à la Farine de Châtaigne, Crème de Champignons* 16 €

Ceviché de truite rose sur un duo d'Aubergine, Coulis de Piquillos 16 €

Terrine de Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Chutney de fruits, Gelée à la Carthagène 19 €

De la Rivière à la Mer

Noix de St Jacques Poêlée, Sauce au safran des Gorges du Tarn 25 €



Prix nets Service compris

Le Coin à « Pépé Julien »

accompagnés de Légumes de saison et/ou Bio, Pil pil de Châtaigne de Lozère

<i>Suprême de Pintade Fermière en fricassée aux mousserons</i>	<i>24 €</i>
€	
<i>Pavé de Filet de Bœuf de Lozère Poêlé, Sauce à la moutarde violette</i>	<i>25 €</i>
<i>Souris d'Agneau des Cévennes Cuite 12H, Jus Corsé au Genièvre *</i>	<i>24 €</i>

Les Fromages

<i>De nos Artistes Fromagers, Les Fromages Affinés Servis au Chariot *</i>	<i>12 €</i>
<i>Faisselle de Campagne/Crème Ciboulette <u>ou</u> Miel <u>ou</u> Coulis de Fruits Rouges</i>	<i>6 €</i>

La Tentation des Gourmands

<i>Tarte Fine aux Pommes, Crème Glacée à la Vanille Bourbon et Sauce Caramel</i>	<i>12 €</i>
<i>Millefeuille de Tuiles à la Châtaigne, Crème Glacée à la Châtaigne *</i>	<i>12 €</i>
<i>Gâteau Tiède au Chocolat Coulant, Sorbet Framboise-Litchi</i>	<i>12 €</i>

(Les desserts sont à commander en début de repas)

** Les Produits du terroir*



Prix nets Service compris

