

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

Ravioli Ouverte de Pélardon 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 Carthagine* 19 €

Trio de Tomates anciennes en /Gaspacho/Carpaccio/Sorbet , taboulé de Quinoa 16 €

Longe de Porc séchée maison*

De la Rivière à la Mer

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

Filet de Rouget , Sauce vierge aux Gingembre et Olives noires 22 €



Prix nets Service compris

Le Coin à « Pépé Julien »

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

*Suprême de Pintade Fermière en fricassée aux Mousserons ** 24 €

*Pavé de Filet de Bœuf de Lozère Poêlé, Sauce à la moutarde Violette ** 25 €

*Epaule d'Agneau des Cévennes Cuite 12H, Jus Corsé au Genièvre ** 24 €

Les Fromages

*De nos Artistes Fromagers, Les Fromages Affinés Servis au Chariot ** 12 €

Faisselle de Campagne/Crème Ciboulette ou Miel ou Coulis de Fruits Rouges 6 €

La Tentation des Gourmands

Tarte Fine aux Pommes, Crème Glacée à la Vanille Bourbon et Sauce Caramel 12 €

*Millefeuille de Tuiles à la Châtaigne, Crème Glacée à la Châtaigne ** 12 €

Gâteau Tiède au Chocolat Coulant, Sorbet Framboise-Litchi 12 €

Pavlova aux fruits d'été et sa Crème Mascarpone Vanillée 12 €

(Les desserts sont à commander en début de repas)

* Les Produits du terroir



Prix nets Service compris