

## 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 Pélaridon 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 €

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 « Pipé 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>Epaulé 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>Faisnelle 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>
<i>Parlova aux fruits d'été et sa Crème Mascarpone Vanillée</i>	<i>12 €</i>

*(Les desserts sont à commander en début de repas)*

*\* Les Produits du terroir*



Prix nets Service compris