



Nos Entrées

*** Sélection Végétarienne**

Velouté de Maïs de pays.

Huile infusée aux Cebettes, pop-corn safrané,
crème crue

14 €

*** Sélection Végétarienne**

L'œuf de Gallinette

Cuisson parfaite, mousseline de topinambour au café,
poêlée d'oignons, noix et Champignons.

15 €

Le Palmipède et la grenade

Mi-cuit de Foie gras fermier, Miroir de grenade,
Condiment acidulé et pain aux Noix.

16 €



Nos Plats

* Sélection Végétarienne

Pain d'épinard

Préparation moelleuse, aux herbes fraîches de menthe et d'aneth,
Poichichade et légumes rôtis du moment.

18 €

Suprême de Volaille Plein air

Cuisson en basse température et juste ferré sur une plancha
Japonaise,
Légumes rôtis de saison Jus corsé au Foie Gras.

20 €

Aubrac de Petite ferme Aveyronnaise

Pavé de Boeuf sélectionné condiment tomaté,
polenta parmesane, et jus brun.

25 €

Le Homard et les Gnocchis

Bisque de Homard de Nasse, gnocchis du Chef à la patate
Tartare de homard et d'algues bretonne.

27 €

La Côte de Cochon du Ventoux, de race Duroc, 400 grs

Légumes du marché et jus de cuisson corsé

33 €



Nos Desserts

* Sélection Végétale et Végétarienne

Inspiration du Gévaudan

Financier aux myrtilles,
Crèmeux Miel et Châtaignes, pour une faim de Loup !

9 €

* Sélection Végétarienne

La poire et l'abeille

Poire marinée aux épices de Provence,
Granola et crèmeux au Miel, sorbet Poire de la Princière.

10 €

* Sélection Végétarienne

Parfait glacé Cacao

Croustillant chocolaté.

11 €



Nos Fromages

L'assortiment de fromage de nos régions.

Individuel

Vache, brebis, chèvre

15 €



L'assortiment de fromage de nos régions.

À partager

Vache, brebis, chèvre

18 €