

# **NOS PROPOSITIONS POUR LE DEJEUNER...**

**Plat du Jour à 13 € (*hors formule, samedi et jours fériés*)**

ou

**Notre Formule Entrée & plat OU plat & dessert 19 €**

**Notre Formule Entrée & plat & dessert 24 €**

## **Les entrées du moment de nos formules**

Pâté en croûte aux noix / Compotée d'oignons doux des Cévennes

Ou

Nem croustillant de boudin noir et pomme /

Sauce aigre douce au Cidre

Ou

Bouillon de moule légèrement safrané / Crevettes /

Petit épeautre bio

## **Les plats de saison de nos formules**

Saumon confit / Bouillon Thaï / Taboulé de choux fleurs

Ou

Filet de volaille rôtie / Endives et beurre de noix

Ou

Joue de bœuf braisée façon Bourguignon / « Crozets de Savoie »

## **Les desserts et gourmandises de nos formules**

Sélection de fromages de la Maison du Fromage

Ou

Biscuit sans farine au chocolat / Banane rôtie /  
Crème légère au chocolat au lait / Emulsion passion

Ou

Petites poires caramélisées / Crumble beurre salé

Ou

Sablé aux zests d'agrumes / Moelleux pistache et pamplemousse /  
Crème fouettée à la vanille

# Menu Découverte à 32 €

Ombre Chevalier confit à l'huile d'olive / Bouillon d'étrilles  
Piperade / Fenouil au Muscat

Ou

Pommes de terre Anna fondantes / Ris d'agneau et oignons doux  
des Cévennes / Espuma aux morilles / Crumble d'olives noires



Dos de cabillaud en croûte d'agrumes / Salsifis confits à  
l'orange / Ail des ours / Ecume façon « bourride »

Ou

Filet de canette de Barbarie rôtie / Déclinaison d'artichauts  
Espuma à la betterave / Jus au parfum de cacao



Sélection de fromages affinés par la Maison du Fromage,  
accompagnée de notre confiture maison du moment

Ou

Petits choux crémeux à la cacahouète /  
Tartare de poires acidulées /  
Emulsion poire et cacahouète caramélisée

Ou

Biscuit croustillant chocolat praliné /  
Parfait à la pistache / Crémeux à l'orange

***Ce menu peut vous être proposé avec fromage et dessert à 38€***

**Tous nos plats sont faits maison, réalisés à partir de produits frais et  
toutes nos viandes sont d'origine française.**

**Notre pain est également fait maison par notre Chef Pâtissier.**



# Menu Saveur à 45 €

Grosses asperges vertes du pays / œufs de caille frits / Filet de caille rôti / Roquette sauvage / Espuma au parmesan

Ou

Raviole végétale de céleri / Avocat et tourteau / Cresson sauvage



Merlu de ligne / Tartare d'huitre / Epinards / Croustillant à l'encre de seiche / Cébettes

Ou

Noix de veau rôtie au beurre / Chicons et cerfeuil tubéreux braisés au jus de viande / Purée d'ail noir



Sélection de fromages affinés par la Maison du Fromage, accompagnée de notre confiture maison

Ou

Alliance autour du chocolat et du café en plusieurs textures : crème légère infusée aux grains de café, gelée de cacao et cromesquis fondant

Ou

Velours noix de coco / Mousse aérée / Marmelade comme une « Piña-Colada » / Emulsion au citron vert

***Ce menu peut vous être proposé avec fromage et dessert à 51€***

**Tous nos plats sont faits maison, réalisés à partir de produits frais et toutes nos viandes sont d'origine française**

**Notre pain est fait maison par notre Chef Pâtissier.**



# A la Carte

## Les entrées de saison

Ombre Chevalier confit à l'huile d'olive /  
Bouillon d'étrilles / Piperade / Fenouil au Muscat 23 €

Raviole végétale de céleri / Avocat et tourteau /  
Cresson sauvage 27 €

Grosses asperges vertes du pays / œufs de caille frits /  
Filet de caille rôti / Roquette sauvage /  
Espuma au parmesan 26 €

Pommes de terre Anna fondantes / Ris d'agneau  
et oignons doux des Cévennes / Espuma aux morilles /  
Crumble d'olives noires 22 €

## Les plats du moment

Dos de cabillaud en croûte d'agrumes / Salsifis confits à  
l'orange / Ail des ours / Ecume façon « bourride » 26 €

Merlu de ligne / Tartare d'huitre / Epinards /  
Croustillant à l'encre de seiche / Cébettes 27 €

Filets de canette de Barbarie rôtie / Déclinaison d'artichauts  
Espuma à la betterave / Jus au parfum de cacao 27 €

Noix de veau rôtie au beurre / Chicons et cerfeuil tubéreux  
braisés au jus de viande / Purée d'ail noir 28 €

## Les desserts et gourmandises à la carte

Sélection de fromages affinés par la Maison du Fromage,  
accompagnée de notre confiture maison de saison 9 €

Petits choux crémeux à la cacahouète / Tartare de poires  
acidulées / Emulsion poire et cacahouète caramélisée 11 €

Biscuit croustillant chocolat praliné /  
Parfait à la pistache / Crémeux à l'orange 11 €

Velours noix de coco / Mousse aérée / Marmelade comme une  
« Piña-Colada » / Emulsion au citron vert 13 €

Alliance autour du chocolat et du café en plusieurs  
textures : crème légère infusée aux grains de café,  
gelée de cacao et cromesquis fondant 13 €

**Tous nos plats sont faits maison, réalisés à partir de produits frais et  
toutes nos viandes sont d'origine française.**

**Notre pain est également fait maison par notre Chef Pâtissier.**

*Prix nets et service compris*

