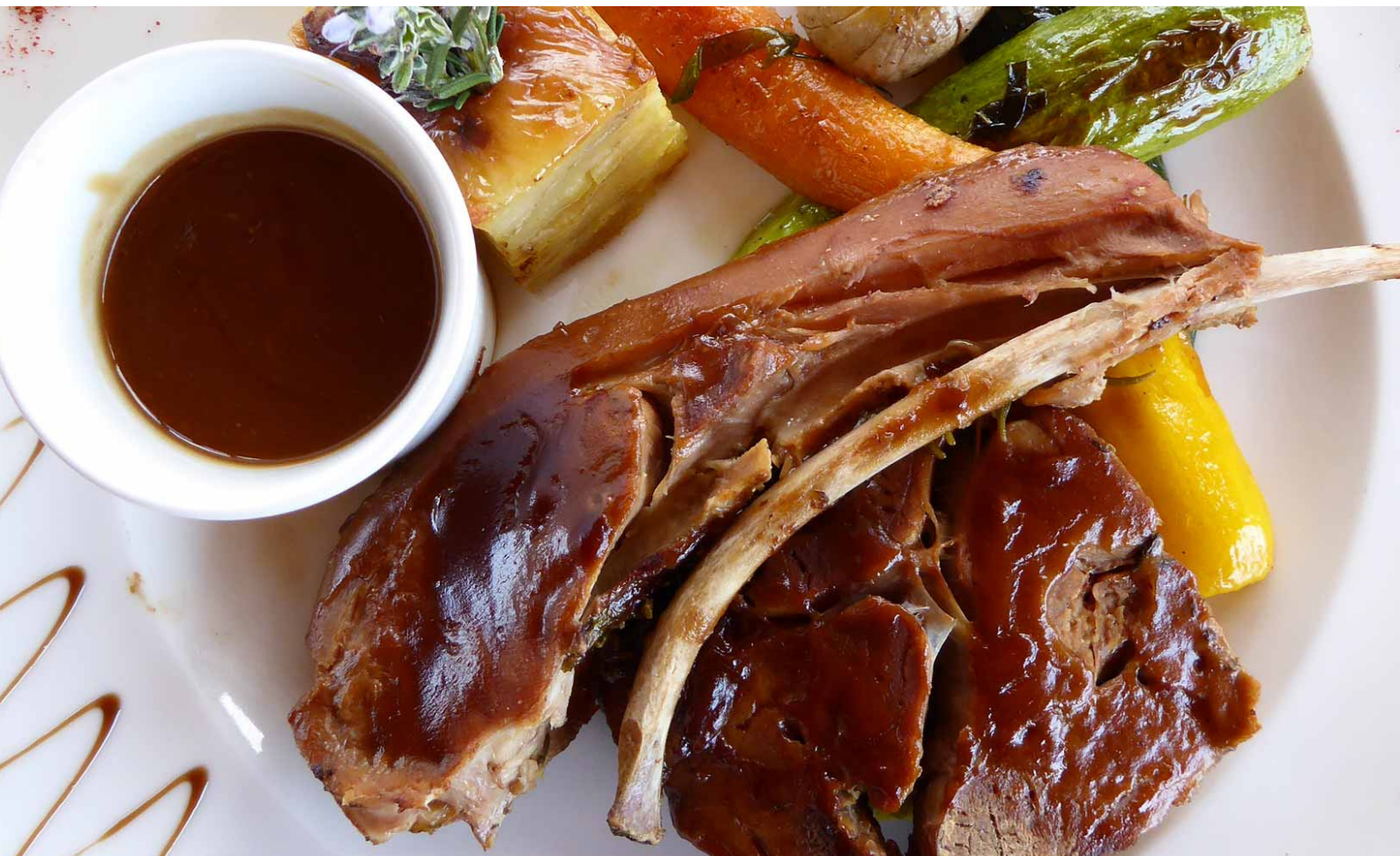


MENUS 2020



Menu Terroir

Entrée

Salade de lentilles du Larzac, tomates séchées et magret fumé, petit mesclun

ou

Tarte à l'oignon doux des Cévennes, petit mesclun

Plat

Saucisse du Larzac, écrasé de pommes de terre à la tomme de brebis et tomates grappes

ou

Filet de Truite au safran du Larzac, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, et tomates grappes

Fromages du Larzac

Dessert

Crème brûlée à la cartagène

ou

Fondant au chocolat, chantilly maison

Menu Classique

Entrée

Chèvre sur lit croustillant, oignons frits, salade

ou

Salade de magrets séchés, tomates confites, pignons de pin

Plat

Paupiette de veau sauce tomates et champignons

ou

Cabillaud aux petits légumes sauce crémée au piment doux, petit gratin de légumes

Cantal

Dessert

Crème caramel au spéculoos

Menu Privilège + 2.50 €

Entrée

Croustillant de pélarдон et courgettes, mesclun

ou Tartare de truite au gingembre et citron vert, pousses germées

Plat

Effilochée d'agneau du Larzac et gratin de légumes de saison

ou

Poulet fermier sauce roquefort et gratin de courgettes

Fromages du Larzac

Dessert

Tiramisu revisité à la crème de marrons

ou

Crumble aux fruits de saison

Autre menu privilège disponible sur demande