

Menu du terroir à 29,90 €

Foie gras de canard en terrine maison enrobé de cacao, petite salade de pays
Et son petit pain spécial.

(Le verre de Vin moelleux de la Clairette d'Adissan de 6 cl 2,50 €)

Ou

Verrine de Panacotta de Langoustines, tartare d'hadock au piment
D'Espelette et petite salade de pays.

Ou

Petite Calzone d'émincé de volaille, tomates cocktail au basilic et mozzarella.

Ou

Croustillant de noix de saint jacques sur crème de corail d'oursins
Et sa petite tuile au parmesan

Bœuf de l'Aubrac sur sa crème d'ail petit Piquillos farci à la tapenade de
Poivrons grillés, écrasé de pomme de terre et légumes de saison

Ou

Dos de cabillaud piqué à la mangue sauce légère aux fruits de la passion,
Riz noir de Camargue et légumes de saison

Ou

Pièce de veau poêlée mariné au soja et au miel, crème de rhubarbe, frites de
Patate douces et légumes de saison.

Ou

Filet de Bar cuit sur peau au four, beurre d'algues, petit flan de fèves,
Pomme de terre grenailles et légumes de saison.

Pérail de chez Moreau sur lit de salade.

La Profiterole de l'Alzon au chocolat.

Ou

Tarte aux fruits de saison et boule de sorbet fruits rouges

Ou

Moelleux au chocolat, cœur fruits rouges et boule de glace
vanille framboise meringuée

Ou

Glace ou sorbet.

*Tous nos plats sont servis avec trois légumes

