

Le fidèle à 27€

Aumônière d'oignons doux des Cévennes,
gratinée au Rocamadour & roquette
ou

Roast-beef cuit à basse température, sauce tartare & perles de soja

Joue de porc confite, sauce forestière

ou

Pêche du jour, cuisson unilatérale au beurre,
riz de Camargue & sauce du moment

Les plats sont accompagnés de petits légumes de saison du jardin & d'un féculent

Pomme Reinette rôties du Vigan, crème caramel beurre salé
& glace vanille

ou

Mousse de chataigne sur génoise à la vanille,
sorbet pomme & brisure de sablé

Tous nos desserts sont « fait maison »

Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 22€
(Uniquement le midi en semaine)

N'HESITEZ PAS À NOUS DEMANDER POUR LES OPTIONS VÉGÉTARIENNES &
POUR LES OPTIONS SANS GLUTEN