

# *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 châtaigne sur génoise à la vanille,  
sorbet pomme & brisure de sable

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