



Les Entrées

Rillettes de Poulpe de Méditerranée sur Blinis aux Algues, Jus clair de Homard, Pousses d'Herbes et Aioli	20 €
Gratin d'Oignons doux des Cévennes, Crumble aux Pommes du Vigan et Roquefort	18 €
Terrine de Foie gras de Canard fumé aux écorces de Pin, Figues confites par nos soins	22 €
Croustillant de Sardines au Miel de Lavande, Caviar d'Aubergines au Xérès et Chapelure de Chorizo	18 €
Salade végétale aux Légumes du moment aux deux textures, Coulis de Fruits rouges acidulés.	17 €

Les Plats

Filet de Bœuf d'Aubrac rôti aux Graines de Chanvre, Jus de Bœuf à l'Ail fumée, Tapenade d'Olives de l'Hérault	30 €
Tataki de Taureau de Camargue mariné à l'Huile de Truffes, Bouillon de Légumes et Nouilles Chinoises	28 €
Joue de Loup de Mer dans l'Esprit d'une Lasagne, Crème d'Asperges au Muscat de Minerval et Parmesan	26 €
Volaille du Pic Saint Loup en deux façons, Suprême et Cuisse au Miso et Poires rôties au Miel.	26 €
L'Agneau comme une Daube au Vin du Languedoc et Citrons confits, Trilogie de Riz de Camargue, Emincé de Fenouil.	26 €

Assiette de Fromages

Sélection de Fromages du moment	13 €
---------------------------------	------

Les Desserts

Assiette de Fruits frais d'ici et d'ailleurs, Sorbet su moment	10 €
Choco-Thérapie en 3 prises. (Fondant, Mousse, Crème)	12 €
Tarte Mandarines confites et Amandes, Coulis Vanille et Caramel	12 €
Les Glaces et Sorbets Artisan Glacier, 3 boules	10 €
Glaces bio végan: Caramel, Chocolat, Vanille, Noix de Coco, Fruits de la passion	
Sorbets : Fruits de la Passion, Mangue, Citron vert, Fraise.	

L'Ardoise du jour, selon le Marché

2 Plats : Entrée / Plat, ou Plat / Dessert.	32 €
3 Plats : Entrée / Plat / Dessert.	39 €

Le Coin Bistro

Planche de Charcuteries de région	21 €
Planche Gourmande : Charcuteries, Foie Gras	25 €
Planche Mixte : Charcuteries, Fromages	21 €
Salade Campagnarde :	21 €
Foie Gras et Magrets fumés, Vinaigrette de Framboise et Fruits secs	
Salade Marine :	20 €
Poulpes émincés et Saumon fumé, Vinaigrette à l'Aioli et Croutons grillés	

Menu Enfants (Jusqu'à 11 ans) 16 €

Pavé de Poisson ou Viande du Marché, Légumes de saison ou Pommes au four
Les Glaces et Sorbets Artisan Glacier, 3 boules
Glaces bio végan: Caramel, Chocolat, Vanille, Noix de Coco, Fruits de la passion
Sorbets : Fruits de la Passion, Mangue, Citron vert, Fraise.