

DU 30 MARS AU 30 AVRIL
VENDREDI, SAMEDI, DIMANCHE, DE 12H À 14H ET DE 17H À 21H ET LE LUNDI DE
12H À 14H
DU 1ER MAI AU 31 OCTOBRE
DU MARDI AU SAMEDI DE 12H À 14H ET DU LUNDI AU SAMEDI DE 17H À 21H30

MENU

La Terrasse

L'ardoise du jour

2 PLATS : ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 38€

3 PLATS : ENTRÉE / PLAT / DESSERT 46€

LA CARTE

ENTRÉES

Tartare de saint jaques 22€
et saint pierre

Emulsion de betteraves et
pistaches

Revisite du farçou 20€
Aveyronnais

Compotée de fenouils
croquante et beurre d'ail

Menu enfants 18€

PAVÉ DE POISSON OU VIANDE DU
MARCHÉ

LÉGUMES DE SAISON OU
POMMES AU FOUR

(jusqu'à 11 ans)

Tartine comme un 20€
mille feuilles

Caviar d'aubergines
jambon cru ibérique et
pesto de roquette



PLATS

Souris d'agneau 28€

Duo de pommes écrasée et ail noir confit

Dos de cabillaud 28€

Polenta craquante, oignons confits au miel et jus clair de citron

**Filet de boeuf 32€
d'aubrac poêlé**

Cromesquis à la vanille, petit chou braisé et crème de tapenade

**Ravioli frais au 20€
légumes du soleil**

Fromage italien, escalivade à l'huile de truffe

DESSERTS

**Les gaufres en 14€
barres**

Mousse chocolat, coulis de caramel et gingembre confit.

**Le vacherin 14€
revisité**

Comptée d'abricots et mousse de muscat.

La nage de figues 14€

Miel du Salagou et brebis façon faisselle.

**Assortiment de 14€
glaces (3 boules)**

Vanille, Chocolat, Caramel, Café, Tiramisu, Stracciatella, Rhum-raisins, Mangue, Citron, Fraise, Passion, Framboise.