

# MENU

## La Terrasse

### ENTRÉES

**Tartine en mille feuilles 20€**

Au caviar d'aubergines, jambon Serrano grillé et pesto maison

**Tartare de Saint Jacques 20€**  
**Saint-Pierre et saumon**

Emulsion de betteraves et éclats de pistaches

**Terrine de queue de boeuf (Aubrac) 20€**

À la gelée de muscat, condiments croquants et mout de raisins

**Salade végétale du moment 19€**

À composer en deux textures.

### Planches d'exception

**Foie gras de canard maison 28€**

Piment d'Espelette et miel du Salagou, ciabatta grillée.

**Plaisir charcuteries 28€**

Assortiment de charcuteries artisanales, de région

**Le taureau dans tous ses états 28€**

De la maison du taureau au Grau du Roi.

**Charcuterie de la mer 36€**

Selon l'arrivage de l'atelier fishologie

### Menu enfant 18€

PAVÉ DE POISSON OU VIANDE DU MARCHÉ  
LÉGUMES DE SAISON OU POMMES AU FOUR

DEUX BOULES DE GLACE OU SORBET

(jusqu'à 11 ans)

## PLATS

### Souris d'agneau 28€

Cuite sur foin et thym, céleri et pommes de terre en écrasé, ail confit.

### Dos de cabillaud 28€

Panisse craquante oignons confits au miel du Salagou et jus clair de citron

### Filet de boeuf d'aubrac poêlé 32€

Crème d'oignons doux des Cévennes sur cromesquis à la vanille.

### Le taureau de camargue façon tataki 30€

Huile de truffe et légumes en bouillon.

### Pâtes fraîches du moment 23€

Escalivade de légumes et parmesan

## DESSERTS

### Les gaufres en barre 14€

Mousse chocolat, coulis de caramel et gingembre confit.

### Le vacherin revisité 14€

Comptée d'abricots et mousse de muscat.

### La nage de figues 14€

Miel du Salagou et brebis façon faisselle.

### Assortiment de glaces ou sorbet (3 boules) 9€

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

### Assiette de fromages 18€

Assortiment de fromages du Salagou

### *L'ardoise du jour*

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

3 PLATS 46€ : ENTRÉE / PLAT / DESSERT