

La carte

Les entrées

Raviole de chèvre frais, bouillon de volaille

Mirepoix de légumes

14 €

Crème brûlée d'asperges et saumon mariné

Doré au Parmigiano Reggiano

16 €

Galantine de poitrine de chevreau de lait farcie,

Pistaches, et gelées de vin passerillé

16 €

Foie gras de canard maison, salade de mâche vinaigrette

légère à l'huile de noisettes,

18 €

Assiette Ibérique de jambon Patta Negra

Toast et beurre truffé

20 €

Escalopes de foie gras grillées, caramel de betteraves

Doucette à l'huile de noix

24€

Les poissons

Dos de saumon en croute d'herbes de basilic,
Crème verte d'épinard

18 €

St Jacques et gambas en demi-coque
Emincé de jambon Ibérique, Crème velouté de crustacé

24 €

Roti de filet de lotte barde de jambon Duroc Batallé
Petit jus de civet lié au boudin

22 €

Gravlax en duo de saumon, ventrèche crousti-fondante
Blinis de pomme de terre et Espuma d'Espelette

18 €

Demi-homard frais façon thermidor (2pers minimum),

20€

Les viandes

Fricassée de volaille du Languedoc label rouge, aux morilles,
Sauce crémée onctueuse, rizotto d'asperges de pays

18 €

Pièce de chevreau de lait de Combeville,
Crème d'ail doux et pesto

22 €

Carré d'agneau partiellement désossé cuit en basse température
En croute d'herbe et tapenade, Jus réduit au thym frais

22 €

Cuissot de chevreau confit aux parfums de nos garrigues

24 €

Filet de bœuf Aveyronnais « Aubrac »
Crème de vieux salers et fines herbes

24 €

Les desserts

Mille feuilles « du Languedoc » aux Guariguette
Crème mousseline à la vanille Bourbon de Madagascar
8€

Mi-cuit chocolat, cœur coulant framboise
8€

Poire pochée viennoise,
Façon Belle Hélène au caramel beurre salé
8€

Fruits frais de saison en gelée de vin rosé aux épices
Panacotta au thé à la menthe
8€

Trilogie de crèmes brûlées, servi flambées
Spéculos, violette, « Set 27 »
8€

Chariot de fromages affinés
8€

Menu enfant(-12 ans)

12 €

Salade composée ou tourte au fromage
Pièce de bœuf hachée maison ou filet de poisson blanc
Garnitures au choix
Coupes glacée (2 boules)