



LA CARTE DES METS

Entrées

- Velouté de légumes de saison, huile d'olive à la truffe blanche 6,00 €
- Salade végétarienne de légumes de saison 6,00 €
- Tortilla et soubressade 6,00 €
- Terrine de foie gras mi-cuit*, confiture de pêche au safran* 15,00 €

Les planches à partager pour 2 personnes

- Planche de Charcuterie et ses Pickles 26,00 €
Noix de jambon de pays, Saucisse sèche, Chorizo, Pâté de tête, Magret de canard, Friton de canard*, Pâté d'Antan**
- Planche de Truite du Ciron et sa Salade Fraîcheur 34,00 €
Truite Fumée, Tataki, Miettes de Truite au Confit d'Oignon, Truite à tartiner* (Nature, Cajun, Wakamé & Yuzu)*
- Planche de Fromages Affinés, Miel du Causse, et sa Salade Fraîcheur 24,00 €
Reblochon, Saint-Nectaire, Camembert, Roquefort Vieux Berger, Tome de Chèvre du Larzac, Comté Extra Vieux

Plat du Jour (voir ardoise) 19,00 €

Desserts

- Gâteau Fondant au Chocolat, Sorbet Fraise 7,00 €
- Clafoutis aux Fruits de Saison 6,00 €
- Tarte aux Fruits de Saison 6,00 €
- Salade de Fruits de Saison 6,00 €
- Glaces Italiennes Artisanales GROM (Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Fraise)
Un parfum 3,50 € Deux parfums 6,00 € Trois parfums 7,50 €
- Café / Thé Gourmand 9,00 €
- Supplément :
 - ◆ Griottes à la Liqueur* 2,50 €

* Produits en vente à la boutique

Prix service compris

La liste réglementaire des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande

Xavier Copel et son équipe vous souhaitent un excellent repas et un agréable moment