



MENU COLVERT

35€

MENU HERON

45 €



Crème d'asperges vertes et croustillant de Laguiole

ou

Gâteau de pain d'épices et roquefort, cèbes

et crème de carottes

Risotto aux légumes, œuf parfait

ou

Echine de porc grillée et sauce à l'oseille*

*Garniture au choix : polenta / purée de pomme de terre / légumes braisés/ salade verte

Assiette fromages
(supplément 5 €)

Dessert au choix

Carpaccio de poulpe et asperges vertes

ou

Foie gras de canard mi-cuit et

coulis de fraises

Bavette d'Aloyau d'Aubrac à la braise et sauce à l'échalotes*

ou

Quenelle de truite du Moulin de Gourjan, bisque de crustacés*

*Garniture au choix : polenta / purée de pomme de terre / légumes braisés/ salade verte

Assiette fromages
(supplément 5 €)

Dessert au choix



A PARTAGER

Assiette de charcuteries 25 €

ENTREES

Crème d'asperges vertes et cromesqui de mozzarella 10 €

Gâteau de pain d'épices et roquefort, cèbes et crème de carottes 10 €

Carpaccio de poulpe et asperges vertes 16 €

Foie gras mi-cuit et condiment 18 €

PLATS

(plat en direct environ 15 minutes de préparation)

Risotto aux légumes, œuf parfait 18 €

Echine de porc grillée et sauce à l'oseille 20 €

Quenelle de truite saumonée du Moulin de Gourjan et bisque de crustacés 25 €

Bavette d'Aloyau de bœuf d'Aubrac cuit à la braise et sauce à l'oseille 25 €

Sole cuite meunière *(uniquement du jeudi au dimanche)* 35 €

Garniture au choix : polenta/ purée de pomme de terre/ légumes braisés/ mesclun 7 €

DESSERTS

Assiette de fromages 10 €

Dessert au choix 10 €

APERITIFS

Avec Alcool

Cocktail Maison (12cl)	15 €
Coupe de Frénette- Domaine des Boissières	10 €
Coupe de Champagne Billecart-Salmon Brut (12cl)	21 €
Coupe de Champagne Billecart-Salmon Blanc de Blancs ou rosé (12cl)	26 €
Gin Tonic, (Cocktail à base de Gin et de Tonic) (8cl)	15 €
Américano, (Campari, Vermouth Rouge) (8cl)	15€
Bière blanche, Blonde ou Brune (33cl)	10€

Sans Alcool

Unaju - jus naturel pétillant (25cl)	9 €
<i>Citron-Verveine / Yuzu-Concombre / Cassis-Menthe</i>	
Jardin Imparfait - jus naturel (25 cl)	12 €
<i>Framboise-estragon / Abricot-menthe / Cerise-cassis-réglisse /</i>	
<i>Fraise-bergamote -baie de Batak</i>	
Café, thé, infusion	6 €

AU VERRE

Verre de vin blanc (10cl)	8€
Domaine Plageoles "Verdanel" VDF, 2019	
Domaine Gramenon, "La Vie on y est", Côtes du Rhône 2023	
Verre de vin rouge (10cl)	8€
Domaine des Boissières, "Los Amics", Marcillac 2022	
Domaine Gramenon, "Poignée de Raisins" Cotes du Rhône 2022	
Verre de vin Rosé (10cl)	8€
Château de la Selve, "Maguelonne" 2023, Coteaux de l'Ardèche	

SELECTION DE BOUTEILLES



LES ROUGES

Les Vignes de Signols, Le Petit Couillut 2022, Marcillac	35 €
Domaine des Boissieres, "Lias" 2022, Marcillac	45 €
Domaine E.Da Ros, Chante Coucou 2021, Côte du Marmandais	60 €
Domaine J.Y Millaire, Chateau Cavale 2020	35 €
Isabelle Perraud, La vigne de mon père 2021, Moulin a Vent	50 €
Domaine Pataille, Marsannay 2022, Bourgogne	85 €
J.M Gerin, Champin Le Seigneur, 2020, Cote-Rôtie	145 €
Château de Cazeneuve, Roc des Mates 2020, Pic Saint Loup	60 €
Domaine Montcalmès, 2020, Terrasses du Larzac	74 €

LES BLANCS

Domaine Elian Da Ros, Coucou Blanc, 2021, Côte du Marmandais	75 €
Domaine Le Verdus, La Mitat, 2023, Aveyron	35 €
Clos Lapeyre, Evidencia 2022, Jurencon Sec	45 €
Domaine I.B Perraud, Les Cornillaux, 2020 Saint Véran	70 €
Domaine Goisot, Exogyra Virgula, 2020, Saint-Bris	48 €
Domaine de l'Enclos, 2022, Chablis	75 €
Domaine Pilon, On the Rhône Again, 2022 Croze-Hermitage	60€
Domain Vacheron, 2021, Sancerre	75 €
Domaine Etienne Suzzoni, Columbu, 2019 Corse	45 €
Mas Jullien, 2022, Pays de L'Hérault IGP	77 €

LES ROSES

Château de la Selve, Maguelonne 2023, Coteaux de l'Ardèche	35 €
Domaine Templier, 2023, Bandol	55 €

LES CHAMPAGNES

Camille Marcel, Ephémère 2017, brut Nature	110 €
Billecart Salmon, Grand Cru Blanc de Blancs	150 €

N'hésitez pas à demander
notre livre de cave pour
consulter toutes nos
références