

Menu Saisonnier



Entrée + Plat ou Plat + Dessert = **26€**

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert = **29€**

Entrées Starters

Terrine du Jour et son confit d'oignons doux des Cévennes

Ou

Os à mœlle de Bœuf gratiné à la Fleur de Sel

Ou

Tarte aux Pélarçons des Demoiselles



PLATS

Main courses

Marmite de la Mer & Quenelle de Truite crème bisque

Ou

Fricassée de Canard aux poivre vert

Ou

Andouillette à la crème moutarde à l'ancienne

Tous nos Plats sont accompagnés de légumes de saison



Fromages

Cheese

Faisselle à la crème épaisse

Ou

Assiette 3 Fromages Secs

Ou/ET

Desserts

Dessert à choisir