

CARTE RESTAURANT

ENTRÉE / STARTERS

MENU JOUR 1



Méli Mélo aux saveurs d'hiver, butternut de Saint-Jean de védas et olives, Copeaux de laguiole fermier

Mix of winter flavors, butternut from Saint-Jean de Védas and olives, Shavings of farmhouse laguiole cheese

MENU JOUR 2



Duo de carottes des sables et vitelottes aux clémentines Corse, Crèmeux de tofu soyeux

Duo of carrots and vitelottes with Corsican clementines, creamy silky tofu

DESSERT

MENU JOUR 1 & 2

Assiette de Fromages affinés & mendiant à la figue de Solliès



Uniquement des producteurs locaux !

Plate of matured cheeses & fig cake

Only local producers !

MENU JOUR 1



Dentelle crème de marron / Chestnut cream



B&B : Banane & Brownie / Banana & Brownie

MENU JOUR 2



Comme une tatin souvenirs d'enfance Pomme chanteclerc et coing / Apple & quince pie



Comme un snickers / As a snickers

RESTAURANT MENU

PLAT / Main DISH

MENU JOUR 1

Ecrasé de pomme de terre à la fourchette, oignons doux des Cévennes

Mashed potatoes with a fork, onions from the Cevennes

MENU JOUR 2

Riz complet façon vénéré

Whole grain rice



Goute de volaille fermière poêlée forestière / free rang poultry, mushrooms pan-fried



Tournedos de cabillaud aux épices / Spicy codfish



Steak de seitan / Seitan steak



Paleron de bœuf confit / beef confit



Rouille de seiche à la Sétoise / Cuttlefish rouille



Dahl de lentilles / lentils

MENU RESTAURANT GRAND PUBLIC / Restaurant Menu

33,00€ TTC

MENU 3 PLATS : ENTRÉE, PLAT, DESSERT

Menu 3 plates : starter , Main Dish, Dessert

27,50€ TTC

MENU 2 PLATS : ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

Menu 2 plates : starter + Main Dish or Main Dish + Dessert

Hors mobilier / excluding Furniture

CARTE BOISSON RESTAURANT

BOISSONS

VIN

ROUGE / RED

22,00 € TTC

17,00 € TTC

25,00 € TTC

25,00 € TTC

Mas de Lunes, AOP Languedoc, Grès de Montpellier / *From Languedoc, Montpellier*

Ermite d'Auzan, AOP Costières de Nîmes / *From Nîmes*

Devois des Agneaux l'Audacieux, AOP Languedoc / *From Languedoc*

Domaine du Causse d'Arboras, l'Autochtone IGP Saint Guilhem le Désert / *From Saint Guilhem le Désert*

BLANC / WHITE

22,00 € TTC

17,00 € TTC

35,00 € TTC

25,00 € TTC

Secret de Lunes, Chardonnay, IGP Pays d'Oc Bio

Ermite d'Auzan, AOP Costières de Nîmes / *From Nîmes*

Devois des Agneaux l'Audacieux, AOP Languedoc / *From Languedoc*

Mas Neuf, Inédit, Muscat sauvignon semi moelleux, IGP Pays d'Oc / *Sauvignon*

ROSE / ROSE

18,00 € TTC

17,00 € TTC

Domaine Le Pive, IGP sable de Camargue, gris Bio / *From Camargue*

Ermite d'Auzan, AOP Costières de Nîmes / *From Nîmes*

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

2,00 € TTC

2,00 € TTC

Café expresso Bio Nespresso / *Organic coffe expresso*

Thé biologique / *Organic tea*

EAU / WATER

4,00 € TTC

4,00 € TTC

Eau minérale plate Vittel 1L / *Still Mineral water*

Eau minérale plate Perrier 1L / *Sparkling mineral water*