






Mercredi 13 décembre

Entrée - Starter

  **Méli Mélo aux saveurs d'hiver, butternut de Saint-Jean de védas aux éclats de châtaignes des Cévennes**


Méli-Mélo with winter flavors, butternut de Saint-Jean de védas with chestnut chips from the Cévennes

Plat - Main Course

   **Ecrasé de pomme de terre à la fourchette, oignons doux des Cévennes**
Mashed potatoes with a fork, onions from the Cévennes

 **Suprême de pintade fermière & sa sauce aux morilles**
Guinea fowl supreme & sauce morel

 **Sandre & sa sauce au beurre blanc**
Sandre & its white butter sauce

   **Galette d'herbes fondantes & vierge aux petits légumes**
Pancake of melting herbs & baby vegetable virgin

Dessert

 **Assiette de Fromages affinés**
Plate of cheese

Façon Mont-Blanc
Chestnut cream



 **Verrine exotique**
Chia seed with exotic flavor coconut milk




Traiteur
GRAND



Jeudi 14 décembre

Entrée - Starter

  **Œuf bio poché légumes en escabèche et crème de foin**

 Poached organic egg vegetables in escabèche and hay cream

Plat - Main Course


  **Compression de risotto parfum de truffe**
Truffle perfume risotto compression

 **Paleron de bœuf et jus de cuisson**
Beef Paleron and Cooking Juice

 **Merlu du Cap sauce au vin blanc**
Merlu with white wine sauce

 **Steak de seitan & vierge aux agrumes**
Swiss chard pancake

Dessert

 **Assiette de Fromages affinés**
Plate of cheese

 **Poire façon Belle Hélène**
Belle Hélène pear

Fondant de châtaigne des Cévennes & copeaux de chocolat noir
Cévennes chestnut fondant & dark chocolate



sans gluten

AOP

Critère qualité certifié

Agriculture Bio




Pêche durable

Végétarien

Restaurant Carte des Boissons

Notre sélection de vin de l'Occitanie - *Our Occitanie wine selection*

ROUGE - BLANC / **RED -WHITE**

- 16,00 € TTC la bouteille LODEZ 
- 25,00 € TTC la bouteille CHATEAU BAS D'AUMELAS  



BOISSONS CHAUDES / **HOT DRINKS**

- 2,00 € TTC Café expresso Bio Nespresso (*Nespresso organic coffee*) 
- 2,00 € TTC Thé biologique (*Organic Tea*) 


EAU / **WATER**

- 4,00 € TTC Eau minérale plate Vittel 1L (*still water*)
- 4,00 € TTC Eau minérale gazeuse Perrier 1L (*sparkle water*)

BIERE

- 6,00 € TTC Bière Alaryk Bio, 33cl (*beer bottle*)  
- 3,50 € TTC Bière Grolsch pression 25cl (*beer*)
- 6,50 € TTC Bière Grolsch pression 50cl (*beer*)

SODAS ET JUS

- 4,20 € TTC Pepsi, Pepsi Max, Seven Up, Ice Tea (*soda*)
- 4,20 € TTC Jus de fruits Si Bio : pomme ou orange (*organic fruit juice*) 



FORMULE 1 : 34,00 €

MENU 3 PLATS :

ENTRÉE - STARTER

+

PLAT - DISH

+

DESSERT

FORMULE 2 : 29,00 €

MENU 2 PLATS :

ENTRÉE

- STARTER

+

PLAT

- DISH

ou

PLAT

- DISH

+

DESSERT

Nos Fournisseurs :

Légumes & fruits : *Occitane fruits, Salade 2 Fruits, Boudet Thierry,*

Crèmerie : *Duo Lozère, Gérentes, La maison Fermière, Ambrosi, Fromagerie des Loubes*

Farine & pain : *Huline, Ortholan*

Viandes & charcuterie : *la boucherie d'Uzès, Loste, Maison de la cochonnaille Olivier Brosset*

Poissons & Fruits de mer: *Aga la poissonerie, Rigail Maré*

