



La carte

Pour commencer votre repas ...

*Foie gras de canard mi-cuit du Château d'Ayres,
Chutney maison, Pain aux raisins et noisettes de Pierre* 25 €

Ou

*Pélardon rôti, Tartine au thym,
Oignons doux des Cévennes confits au miel et Banyuls, chips de jambon* 20€

De nos montagnes

Ou

Salade de truite fumée, avocat et agrumes 20€



Si vous désirez de la viande...

*Filet de bœuf grillé, Aligot
Sauce au poivre de Kampot* 31€

Ou

*Tartare poêlé Label Rouge (Salers ou Aubrac), Pommes frites maison,
Légumes de saison* 28€

Ou

Noisette d'agneau à la plancha, épeautre comme un risotto, crème de Thym 32€

Si vous préférez le poisson...

*Turbot poêlé, concoctée de légumes, réduction de Pioch Coucut
Aux épices et au miel, Olives torréfiées* 34€

Ou

Brochette de Gambas, duo de riz au curry, sauce au curry 27€



Dégustation de fromages régionaux 11€

Ou

Salade verte 9€