

# Notre Menu Carte

**Nos  
Entrées**  
Our Starters

- **Un velouté du moment en accord avec la saison**  
A velvety of the moment with the seasonal vegetables
- **La poêlée de ris d'agneau, jus réglissé et étuvée de fèves**  
The pan of lamb sweetbreads, licorice juice and stewed broad beans
- **Godiveau d'omble chevalier en feuilleté, sauce écrevisse**  
Godiveau of arctic char in puff pastry, crayfish sauce
- **Galantine de lapereau aux pistaches, petite salade verte aux herbes du jardin**  
Galantine of rabbit with pistachios, small green salad with garden herbs
- **Fond d'artichaut farci à la brousse de brebis et aux blettes, Crumble de noisettes, sauce velouté fumé**  
Artichoke base stuffed with sheep's milk cheese and chard, hazelnut crumble, smoked velvet sauce
- **L'incontournable foie gras de canard mi-cuit**  
**Accompagné d'un chutney d'abricot (+ 6 €)**  
Semi-cooked duck foie gras with apricot chutney (+ 6 €)

**Nos  
Poissons**  
Our Fish dishes

- **Pavé de cabillaud, polenta crémeuse et sauce au paprika fumé**  
Cod pave, creamy polenta and smoked paprika sauce



- **Mille feuilles de légumes au pesto sur un coulis tomate**  
Fines lamelles de légumes du moment sautés et montés comme une lasagne  
Lasagna of vegetables served on a tomato coulis and pesto sauce

**Nos  
Viandes**  
Our meat dishes

- **Carré de porc de nos « campagnes » braisé, perle verte Bio, jus pourpre**  
Braised rack of local pork, organic lens bio, purple juice
- **Les Tripoux façon « Mont Aigoual », pommes à la vapeur**  
Tripoux "Mont Aigoual" style, steamed potatoes
- **Souris d'Agneau confite au four, crème de cèpes et mousseline de cèleri rave**  
Oven-baked lamb gigot, porcini cream and celeriac mousseline
- **Le tournedos de viande bovine 100 % Lozère, 100 % Bio à la Vigneronne**  
The tournedos of bovine meat 100 % Lozère, 100 % Bio red wine sauce

**Nos  
Desserts  
Our desserts**

- **Entremet aux 3 chocolats et son coulis de fruits exotiques**  
Three chocolate entremets with exotic fruit coulis
- **Pruneaux d'Agen pochés, quenelle de brousse de brebis du Méjean**  
Poached Agen prunes, quenelle of ewe's milk from the Causse Méjean
- **Riz au lait caramel de beurre salé**  
Rice pudding with salted butter caramel
- **Feuillantine à la pomme et mousse au miel des Cévennes, coulis de fruits rouges**  
Feuillantine with apple and honey mousse, red fruit coulis
- **Assortiment de Sorbets**  
Assortment of Sorbets

**Pour vous satisfaire, nous vous proposons 4 formules**

To give you entire satisfaction we propose 4 formulas

**Mise en bouche, 1 Plat et 1 Dessert**

Mise en bouche, 1 Main course and Dessert

**23 €**

**Mise en bouche, 1 Entrée et 1 Plat**

Mise en bouche, 1 Starter, 1 Main course

**27 €**

**Mise en bouche, 1 Entrée, 1 Plat et 1 Fromage ou 1 Dessert**

Mise en bouche, 1 Starter, 1 Main course and Cheese or Dessert

**34 €**

**Mise en bouche, 1 Entrée, 1 Plat, 1 Fromage et 1 Dessert**

Mise en bouche, 1 Starter, 1 Main course, 1 Cheese and Dessert

**42 €**

**Menu enfant (jusqu'à 12 ans)**

Mise en bouche - Poisson ou Viande grillée - Légume - Glace

**12 €**

**Children's menu (up to 12 years old)**

Appetizer - Fish or grilled meat - vegetable - Ice cream

*Tous nos tarifs comprennent taxes et service.*

*All our prices include taxes and service*

*Horaires des services*

*Opening hours of our restaurant*

**Déjeuner : de 12 h à 13 h 30**  
*Lunch from 12 to 1.30 p.m.*

**Dîner: de 19 h à 21 h**  
*Diner from 7 to 9 p.m.*