

" Autour du Terroir... "

1 plat + 1 dessert : 23€

1 entrée + 1 plat : 26€

1 entrée + 1 plat + fromage ou dessert : 29€

** * * * **

*Croquette de pied de cochon, escargots poêlés
parfum de sous bois*

ou

*Mousse de pélaridon des "Oubrets" aux saveurs provençales,
(caviar d'aubergine, compotée de tomates et poivrons), croquant au parmesan*

ou

*Galette feuilletée et son fricandeau rôti "maison"
compotée pommes et oignons des Cévennes, salade du marché*

ou

*Médaille de foie gras de canard mi-cuit (origine Périgord)
chutney aux abricots & fruits secs, et ses toasts
(supplément 5€)*

** * * * **

*Médaille d'épaule d'agneau confite aux épices, jus corsé
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, ratatouille "maison" & amandes torréfiées*

ou

*Filet de truite de la Jonte grillée, espuma coco & badiane
julienne de légumes et velouté de butternut à la vanille*

ou

*Ballotine de volaille aux champignons, polenta aux fruits secs,
choux braisé à la ventrèche fumée*

ou

*Tournedos de Filet de bœuf (origine Aveyron), sauce échalottes au vin rouge
pommes fondantes et jardinière de légumes frais
(supplément 5€)*

** * * * **

*Assortiment de fromages de pays, confiture du moment
(Bleu de Peyrelade, Saint-nectaire fermier, Pélaridon A.O.P des Oubrets)*

ou

*Carte des desserts au choix
(A commander en début de repas)*

** * * * **

(Taxes et service compris)