

Notre Menu Carte

Nos Entrées Our Starters

- ✓ **Croustillant de boudin Galabart, servi chaud,
Pommes fruits poêlées et salade de jeunes pousses**
Crisp black pudding served warm with pieces of cooked apple and mesclun
- ✓ **La perle verte Bio du Larzac (lentilles vertes)
et sa truite fumée sur une vinaigrette à l'orange**
« The green pearl of the Larzac », organic lens with smoked troute on an orange vinaigrette
- ✓ **Le fricandeu aux herbes de Meyrueis, agrémenté de confiture
d'oignons et de condiments**
The "fricandeu" local specialilty of pork meat, spinach and chard served cold with pickles and onion jam
- ✓ **La poêlée de ris d'agneau à l'étuvée de fèves
et son jus réglissé**
Lamb sweetbreads, broad beans stewed licorice sauce
- ✓ **L'incontournable foie gras de canard mi-cuit (+ 6€)**
The essential semi-cooked duck foie gras (+ 6€)

Nos Viandes Our meat dishes

- ✓ **Le Tripoux à l'aiguille de pin**
The « tripoux » (veal caul fat rolled and stuffed with pork, cured ham and parsley) prepared with pine needles
- ✓ **Suprême de volaille fermière, sauce Albufera, tagliatelles
fraîches**
Poultry supreme « Albufera » with tagliatelle
- ✓ **Carré d'agneau rôti en croute d'herbes et son petit jus
corsé à la sarriette**
Rack of lamb in a parsley crust, savory juice
- ✓ **Faux-Filet de bœuf (origine UE) à la Saint Gilloise**
Sirloin steak cooked à la plancha with sauce « Saint Gilloise »

Nos

Poissons

Our Fish dishes

Entre Terre et Mer

Between Earth and Sea

- ✓ **Un dos de cabillaud rôti sous une tranche de poitrine fumée
Accompagné de mojettes au jus**
Roasted cod pave served with "lard" accompany of mojette beans

Le plat

végétarien

The vegetarian
dish

- ✓ **Mille feuilles de légumes, coulis de tomate et sauce pesto**
Fines lamelles de légumes du moment sautés et montés comme une lasagne
Lasagne of vegetables served on a tomato coulis and pesto sauce



- ✓ **La Flaune Caussearde revisitée façon cheesecake**
« Flaune Caussearde » a local pastry speciality interpreted as a cheesecake

- ✓ **Parfait glacé au kirsch, fruits du moment et tuile
dentelle à l'orange**
Iced parfait perfumed with Eau de vie « Kirsch », fruits of the season
and nougatine

- ✓ **Le riz au lait, caramel de beurre salé et zestes
d'orange confits**
Milk rice, caramel cream flavored with salted butter, candied orange zests

- ✓ **Feuillantine à la pomme et mousse au miel des Cévennes
Sur un coulis de mûre**
Danish pastry on apples and perfumed with honey foam, red fruit grout

- ✓ **Ananas frais caramélisé, bouchon au rhum arrangé**
Rum baba with caramelized pineapple

- ✓ **Assortiment de sorbets**
Selection of sorbets

Pour accompagner votre dessert,

Laissez-vous tenter par :

The perfect match with your dessert:

Gewurztraminer « HUGEL »

10 €

« Vendange tardive » (late harvest wine)
per glass / le verre

Muscat de Mireval

8 €

Domaine de La Capelle « Parcelle 8 » per glass / le verre

Pour vous satisfaire, nous proposons 4 formules

To give you entire satisfaction we propose 4 formulas

Mise en bouche, 1 Plat et 1 Dessert 23 €
Mise en bouche, 1 Main course and Dessert

Mise en bouche, 1 Entrée et 1 Plat 25 €
Mise en bouche, 1 Starter, 1 Main course

Mise en bouche, 1 Entrée, 1 Plat et 1 Fromage ou 1 Dessert 31 €
Mise en bouche, 1 Starter, 1 Main course and Cheese or Dessert

Mise en bouche, 1 Entrée, 1 Plat, 1 Fromage et 1 Dessert 38 €
Mise en bouche, 1 Starter, 1 Main course, 1 Cheese and Dessert

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.