

16€

19€

## POUR COMMENCER

•	larte fine dux champignons sauvages et verts de biettes, creme d'aii doux	16€	
•	Carpaccio de bœuf de Salers aux artichauts et copeaux de tomme de brebis de l'Aveyron	18€	
•	Bavarois de potiron Butternut, noisettes, pétoncles et chair de coques en salade	19€	
•	Marbré de foie gras (FR) au magret fumé, pain toasté et pickles d'automne	22€	
DI	ATS		
•	Burger de saumon frais à l'avocat, salade croquante, frites maison	23 €	
•	Dos de cabillaud rôti en croûte de persil, risotto au parmesan, chorizo croustillant	26€	
•	Duo de tentacule de poulpe et noix de saint jacques snackés, écrasé de pommes de terre		

	au citron et herbes fraiches du jardin	32€
•	Côte de veau (FR) cuite au beurre de romarin, frites et salade	28 €

•	Buddha bowl de légumes de saisons, riz basmati à la grenade, œuf Bio mollet,
	tataki de thon, sauce soja

Tarte fine aux champignons sauvages et verts de blettes, crème d'ail doux

•	Buddha bowl option végétarienne	16€ ∨
•	Supplément : léaumes Bio des jardins de Maurin ou salade ou frites maison	7 €

ns de Maurin ou salade ou frites maison
---

## **DESSERTS**

•	Duo de Marotte grande réserve de brebis de l'Aveyron et tomme de vache de Lodève	12€
•	Tarte croustillante aux fruits frais de saison, coulis caramel et glace à la vanille	10.50 €
•	Gourmandise chocolat noir grand cru, crumble cacao et sa ganache carambar	10.50 €
•	Baba aux framboises fraiches, sorbet litchi, crème mascarpone à la vanille	10.50 €
•	Café ou thé très gourmand	12€
•	Coupe Colonel au sorbet citron de Sicile et vodka de Montpellier	12€

## MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans)

Poulet ou poisson avec légumes et/ou frites, dessert, sirop à l'eau 14€

## A L'ARDOISE, LA PROPOSITION DU CHEF\*

Plat du jour : 16.90 € Entrée, plat ou plat, dessert : 25.90 € Entrée, plat, dessert : 31.90€

Nous avons sélectionné l'eau Brita pour son procédé de filtration naturelle, sa pureté gustative et sa démarche écologique. Elle vous sera servie plate ou gazeuse tout au long du repas pour un forfait de 1.00 € par personne.

<sup>\*</sup>formule valable uniquement du lundi au vendredi midi, hors jours fériés