



POUR COMMENCER

- Houmous de pois chiches au Tahiné, légumes printaniers et madeleines au pesto 16 € 
- Duo de rilette d'oie à l'effiloché de canard confit, pain toasté et son rocamadour au miel 17 €
- Botte d'asperges vertes, vinaigrette à l'œuf Bio, copeaux de tomme pur brebis de l'Aveyron 18 €
- Tentacule de poulpe grillée, graines de quinoa aux légumes confits, émulsion d'agrumes 21 €

PLATS

- Burger de saumon frais à l'avocat, salade croquante, frites maison 24 €
- Dos de cabillaud rôti en crumble de parmesan, risotto de céréales safranées, roquette 28 €
- Souris d'agneau Ibérique confite aux douces épices, purée à l'ail des ours 32 €
- Noix d'entrecôte Black Angus (ARG/URG) rôtie, frites fraîches, sauce vigneronne 35 €
- Proposition végétarienne au gré du marché et salade de jeunes pousses 19 € 
- Supplément : légumes Bio des jardins de Maurin ou salade ou frites maison 7 €

DESSERTS

- Duo de saint nectaire fermier et tomme de pur brebis Bio de l'Aveyron 12 €
- Crème au chocolat noir intense de Tanzanie, éclats croquants, coulis fruits de la passion 11 €
- Clafoutis moelleux aux amandes et fruits rouges de saison, glace pistache 11 €
- Fraises de Pays tout simplement au sucre et son sorbet yuzu au citron vert 11 €
- Café ou thé très gourmand 12 €
- Coupe Colonel au sorbet citron de Sicile, framboises fraîches et vodka de Montpellier 12 €

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans)

- Poulet (FR) ou poisson, légumes et/ou frites, glace ou mousse au chocolat, sirop à l'eau 14 €

A L'ARDOISE, LA PROPOSITION DU CHEF*

- Plat du jour : 17,90 €
- Entrée, plat ou plat, dessert : 26,90 €
- Entrée, plat, dessert : 32,90 €

*formule valable uniquement du lundi au vendredi midi, hors jours fériés

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.

Moyens de paiement acceptés : CB, espèce, tickets restaurant

Selon arrivage, les légumes proviennent de la production de notre maraîchage Bio
Tous nos prix s'entendent en € TTC - Service compris - La liste des allergènes est disponible sur demande