



POUR COMMENCER

- Fricassée de légumes printaniers, œuf Bio mollet et sa vinaigrette anchois, estragon 15 €
- Mi-cuit de saumon mariné, pointes de guacamole frais, granola salé et jeunes pousses 16 €
- Mini camembert au lait cru rôti aux cerises de Pays, miel et romarin, pain toasté 12 €
- Assiette gourmande à partager ou pas... 21 €
Foie gras (FR), tomme de brebis truffée, jambon Ibérique, chorizo au fromage

PLATS

- Burger de saumon frais à l'avocat, salade croquante, frites maison 23 €
- Filet de daurade royale rôti au pistou, risotto aux légumes confits et dés de Comté 26 €
- Tournedos de thon rouge de ligne snacké à l'ail noir et ses asperges vertes au lard fumé 28 €
- Bavette de bœuf « Angus » (UK) rôtie, frites maison, sauce vigneronne aux échalotes 28 €
- Buddha bowl de légumes de saisons, riz basmati à la grenade, œuf Bio mollet, tataki de thon, sauce soja 19 €
- Buddha bowl option végétarienne 16 €
- Supplément : légumes Bio des jardins de Maurin ou salade ou frites maison 5 €

DESSERTS

- Duo de Marotte grande réserve de brebis de l'Aveyron et tomme de vache de Lodève 12 €
- Coupe de fraises de Pays, simplement au sucre d'agrumes et son sorbet feuilles de menthe 9 €
- L'esprit d'une charlotte au chocolat noir grand cru et grué de cacao, sorbet mangue 9 €
- Tarte aux pommes et noix caramélisées servie chaude, glace vanille, coulis caramel 9 €
- Café ou thé très gourmand 11 €
- Coupe Colonel au sorbet citron de Sicile et vodka de Montpellier 10 €

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans)

- Poulet ou poisson avec légumes et/ou frites, glace ou mousse au chocolat, sirop à l'eau 12 €

A L'ARDOISE, LA PROPOSITION DU CHEF*

- Plat du jour : 14.90 €
- Entrée, plat ou plat, dessert : 23.90 €
- Entrée, plat, dessert : 29.90 €

*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.

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