



POUR COMMENCER

Gourmandise de chair de crabe, tartare d'asperges, œuf mimosa et truffes d'été	12 €
Ballotine de lapin confit au foie gras et son chutney exotique	18 €
Carpaccio de bœuf de salers, vinaigrette au radis roses et fromage de brebis	12 €

PLATS

Planche végétale du domaine... 	15 €
Noix d'entrecôte Black Angus (IRL), frites maison	28 €
Papillote marine, citrons et légumes confits	26 €
Pennes bio au poulpe, petits coquillages, tomates fraîches, gratinées au vieux Rodez	18 €
Burger de canard (origine France), frites de patate douce et condiments	18 €
Supplément garniture 	4 €

DESSERTS

Sélection de fromages affinés de nos régions	10 €
Gourmandise de fruits frais, glace meringue et crème fouettée	8 €
Tarte sablée à la figue fraîche et sa glace au lait d'amande	8 €
Charlotte au chocolat noir, noix de pécan et éclats de cookies	8 €
Café très gourmand	10 €
Thé très gourmand	11 €

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans)

Plat, dessert, sirop à l'eau	10 €
------------------------------	------

A L'ARDOISE, AU GRES DES SAISONS

Plat du jour & suggestion du chef

Au Domaine du Grand Puy nous travaillons des produits frais

La carte peut donc évoluer en fonction des arrivages du jour



La majorité des légumes proviennent de la production de notre maraîchage Bio : "Les Ateliers de Maguelone".



Option végétarienne possible