





## POUR COMMENCER

- Marbré de foie gras de canard (FR) au magret fumé, brioche chaude et confiture de figue 18 €
- Tielle de la Maison Dassé, salade croquante et vinaigrette provençale aux petits coquillages 12 €
- Velouté de potiron butternut au lait de coco et safran, popcorn et petits pois frais 10 € 
- Gourmandise de queues d'écrevisses marinées, asperges, œuf de caille, avocats, pois chiche 16 €

## PLATS

- Salade printanière aux artichauts, lentilles corail, fèves, œuf Bio mollet et légumes Bio  
Vinaigrette tomates confites, noix de cajou et jeune Cantal 12 € 
- Cassolette de noix de Saint-Jacques fraîches, lotte et gambas aux épinards  
Pommes de terre nouvelles, émulsion aux crustacés 26 €
- Burger de saumon frais, salade de choux et avocat, frites maison 21 €
- Médaillon de gigot d'agneau des Monts de Lacaune en Aveyron farci aux pistaches  
et girolles, haricots coco au pistou 24 €
- Noix d'entrecôte « Black Angus » (IRL ou URG), frites maison et sauce échalotes 32 €
- Accompagnements : Légumes Bio des jardins de Maurin, Salade ou frites maison 5 €

## DESSERTS

- Duo de tommes pur brebis de l'Aveyron et chèvre mariné 10 €
- Fraises de pays Gariguettes ou Cleary, au sucre citronné, glace vanille et chantilly 8,50 €
- Baba aux framboises fraîches, glace au lait Bio Aveyronnais, crème mascarpone 8,50 €
- Gourmandise tout chocolat grand cru aux éclats de cookies, coulis caramel beurre salé 8,50 €
- Café ou thé très gourmand 11 €
- Coupe Colonel au sorbet citron Bio de Sicile et vodka de Montpellier 10 €

## MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans)

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

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

- 1 plat : 14.90 €
- 2 plats : 22.00 €
- 3 plats : 28.00 €

\*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.*



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



Option végétarienne possible