




## POUR COMMENCER

- Soupe froide de légumes Bio des jardins de Maurin aux queues d'écrevisses et croûtons de tapenade noire 14 €
- Marbré de foie gras de canard (FR) au magret fumé et figues fraîches  
Brioche chaude 16 €
- Carpaccio de bœuf (FR) Salers, vinaigrette à la pistache et copeaux de pur brebis de Lodève 14 €
- Lame de saumon fumé par nos soins, billes de melons de pays, brousse de brebis corse au miel et menthe fraîches 12 €

## PLATS

- Tournedos de thon Albacore snacké, écrasé de pomme de terre au chorizo, Sauce vierge aux olives confites 24 €
- Balotine de poulet fermier aux girolles, risotto d'épeautre du mont ventoux au vieux Rodez 24 €
- Noix d'entrecôte Black Angus (URG) rôtie, sauce vigneronne et frites fraîches 28 €
- Cassolette de saint jacques, joues de lotte et calamars aux pdt nouvelles Bio et épinard, sauce au champagne et à la truffe 24 €
- Burger de canard (FR), confit d'oignons doux et condiments, frites de patate douce 21 €
- Supplément garniture  4 €

## DESSERTS

- Sélection de fromages affinés de nos régions 10 €
- Café très gourmand 11€
- Thé très gourmand 11€
- Gourmandise de fruits frais à la verveine du domaine, sorbet orange sanguine et crème vanillée aux éclats de meringue 8 €
- Charlotte aux chocolat noir grand cru et son sorbet framboise 8 €
- Tarte sablée aux fruits de saison et sa glace vanille 8 €
- L'esprit d'une tarte citron meringuée aux framboises fraîche
- **MENU ENFANT** (jusqu'à 10 ans)  
Poulet ou poisson avec légumes ou/frites, glace ou pot au chocolat, sirop à l'eau 10 €

*Au Domaine du Grand Puy nous travaillons des produits frais  
la carte peut donc évoluer en fonction des arrivages du jour*

*La maison n'accepte pas les chèques.*



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



Option végétarienne possible