







## POUR COMMENCER

Guacamole frais aux crevettes roses, coriandre et œuf mimosa 	7€
Lame de saumon fumé par nos soins, salade croquante et crème acidulée	9€
L'esprit d'une soupe Garbure, haricots tarbais et aile de poulet rôtie 	7€
Déclinaison de charcuteries et autres salaisons de nos régions	12€

## PLATS

Planche végétale du domaine... 	15€
Ballotin de poulet fermier de pays farcie aux girolles et châtaignes, laqué au Mas Amiel	21€
Rôti de lotte, écrasée de pommes de terre aux herbes fraîches, sauce vierge	23€
Pennes bio aux calamars, petits coquillages et blettes 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 chocolat noir, brisures de cookies et éclats de nougats	8 €
Macaron aux framboises fraîches, crème aux agrumes et sorbet	8 €
L'esprit d'un baba aux poires caramélisés, glace aux marrons d'Ardèche et crème vanillée	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



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



Option végétarienne possible