

LES MENUS DU 09 JUILLET AU 31 JUILLET 2021

MENU TERROIR

MENU :

ENTREE + PLAT + DESSERT *ou* FROMAGE 30 €

ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 35 €

Le TERROIR A LA CARTE :

ENTREE 13 €

PLAT 20 €

ENTREE + PLAT *ou* PLAT+DESSERT 25 €

ASSIETTE DE FROMAGE affiné de la Maison BRODU à

Villeveyrac (chèvre, tomme brebis) 7€

DESSERT 7€

Entrée :

Courgette en gaspacho et mini roulé ricotta

Rouleau de volaille rapé de légume et menthe

Crumble d'oignons doux et fenouil pesto du jardin

Plat :

Duo de cochon paysan (escalope et boudin noir)

Pavé de bœuf grillé à la plancha

Tartare de bœuf « languedocien » tomate et herbes du jardin

Agneau rôti aux figues du domaine

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes confit et pommes de terre rôties au four

Dessert :

Crèmeux de chocolat noir et sa tuile aux graines de sésame

Abricot rôti sur crème à la lavande

Crème de yaourt et fruits de saison au sirop de romarin

MENU VEGETARIEN

MENU :

ENTREE + PLAT + DESSERT *ou* FROMAGE 25 €

A LA CARTE :

PLAT 18 €

ENTREE + PLAT/ PLAT + DESSERT 20 €

Entrée : Courgette en gaspacho et mini roulé ricotta

Plat : Risotto d'épeautre au chèvre affiné et légumes confits

Dessert au choix :

Crèmeux de chocolat noir et sa tuile aux graines de sésame

Abricot rôti sur crème à la lavande

Crème de yaourt et fruits de saison au sirop de romarin

Pour les Enfants

Petite Assiette + Dessert du Jour 12 €

(Moins de 10 ans)