

Le menu

Mise en bouche

*Samossas aux fromageons de chèvre bio,
salade aux petits légumes craquants*

ou

*Jambon sec de Lacaune (IGP) de chez Oberti, neuf mois d'âge
pain grillé, ail, tomate et huile d'olive*

Filet de merlu et poivrons grillés, pistou et risotto

ou

*Suprême de pintade fermière rôti, jus au genièvre,
écrasée de pomme de terre au céleri et bâtons de carottes grillés*

Les fromages des producteurs de notre région

L'éclair tout chocolat à la fève tonka et sorbet framboise

ou

*Gâteau moelleux à la recuite et aux fruits rouges,
crème glacée à l'eau de fleur d'oranger*

plat+dessert : 23€

entée + plat : 24€

entée+plat+dessert : 28€

entée+plat+fromages+dessert : 32€

