



# LA CARTE

Exemple de menu | La nature en toute simplicité



## PETITES ASSIETTES

Houmous de haricots blancs, légumes grillés et pignons de pin – 13€



Betterave confite lentement au four, en pickles et crue, sauce au yaourt grec, citron et herbes fraîches – 12€



Maquereau sauvage de Méditerranée en gravelax, crème d'épinards au beurre noisette et noisettes grillées – 15€



Oeuf poché du poulailler, cèpes, crème de champignons et lard fermier – 17€





# LA CARTE

Exemple de menu | La nature en toute simplicité



## GRANDES ASSIETTES

Risotto de petit épeautre de Renaud Suquet, légumes de saison, parmesan, pesto d'herbes du jardin et crème épaisse – 20€



Ravioles au butternut, fromage de brebis très frais, girolles et pois chiche – 21€




Pêche du jour : nous vous proposons chaque jour un poisson différent, pêché par notre partenaire en pêche responsable « Côté Chic » au Grau du Roi – prix en fonction



Quasi de veau fermier d'Aveyron en croûte de potimarron, cèpes et pomme de terre grenaille, jus à l'ail noir – 28€

## POUR LES ENFANTS (-12ANS)

Vous pouvez choisir un plat de la carte en demi portion ou un filet de poulet fermier rôti, purée de pomme de terre et moelleux au chocolat – 20€





# LA CARTE

Exemple de menu | La nature en toute simplicité



## FROMAGES

Brebis de la ferme de Gérard : affiné avec une confiture de figues et frais assaisonné aux herbes fraîches de notre jardin - 9€



Assiette de fromages fermiers et locaux : brebis, vache et chèvre avec noix et confiture - 14€

## ASSIETTES SUCRÉES

La pomme tatin, shortbread à la fleur de sel, glace au sarrasin et streusel à la cannelle - 11€



Potimarron confit au miel, crème de noisette, sablé et glace maison - 12€



Poire pochée à la fève tonka, brousse de brebis, crumble au cacao et sorbet de saison - 10€



Salade de fruits frais à la verveine du jardin - 10€

