

# LA CARTE

Menu du mois d'Octobre 2020 | La nature en toute simplicité

Toutes nos assiettes peuvent être servies individuellement  
ou à partager au centre de votre table



## 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

Menu du mois d'Octobre 2020 | La nature en toute simplicité

Toutes nos assiettes peuvent être servies individuellement  
ou à partager au centre de votre table



## 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

Menu du mois d'Octobre 2020 | La nature en toute simplicité

Toutes nos assiettes peuvent être servies individuellement  
ou à partager au centre de votre table



## 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€

