

MENU TABLE D'HÔTES

LUNDI

Entrée

Tartare de truite au gingembre frais et citron vert, sur lit de lentilles du Larzac
Trut tartare, fresh ginger and lime, Larzac lentils

Plat

Pièce de boeuf d'Aubrac, sauce roquefort, accompagnement de saison
Piece of Aubrac beef, roquefort sauce, seasonal side dish

Buffet de fromages du Larzac

Larzac cheese buffet

Dessert

Crumble aux fruits de saison, glace camarel beurre salé
Seasonal fruit crumble, salted caramel ice cream

MARDI

Entrée

Gaspacho,

Vervety small pumpkin soup with chesnut

Plat

Magret de canard au miel des Cévennes, accompagnement de saison
Duck breast with Cevennes honey, seasonal side dish

Buffet de fromages du Larzac

Larzac cheese buffet

Dessert

Panna cotta au coulis de fruit frais de saison
Panna cotta, fresh fruit coulis

MERCREDI

Entrée

Terrine de foie gras maison, chutney de saison, pain bio figues noix toasté
Home made duck foie gras, seasonal chutney, walnut and fig toasted bread

Plat

Dos de cabillaud, sauce vierge, accompagnement de saison
Cod steak, virgin sauce, seasonal side dish

Buffet de fromages du Larzac

Larzac cheese buffet

Dessert

Crème brûlée parfumée à la Cartagène
Caramelized custard cream flavoured with Cartagène

JEUDI

Entrée

Gambas grillées à la plancha
Grilled prawns "à la plancha"

Plat

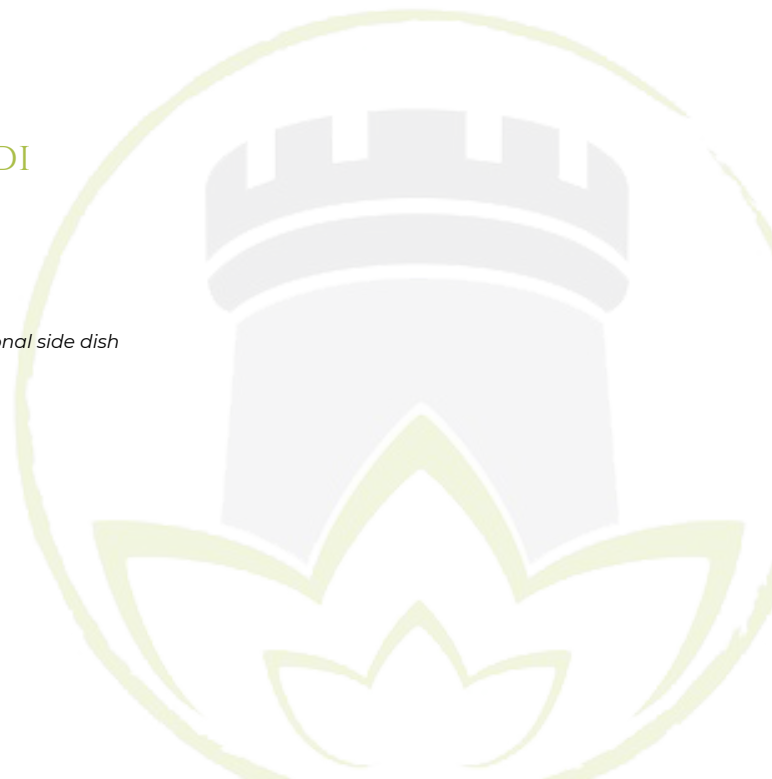
Suprême de poulet fermier aux cèpes, accompagnement de saison
Free-range chicken supreme, cepe mushrooms in creme sauce, seasonal side dish

Buffet de fromages du Larzac

Larzac cheese buffet

Dessert

Tarte aux fruits de saison
Seasonal fruit tart



MENU TABLE D'HÔTES

VENDREDI

Entrée

Salade de légumes grillés et marinés, pélaridon frais et mesclun
Vegetarian salad of mixed grilled and marinated vegetables, fresh local goat cheese

Plat

Truite entière bio, sauce safran du Larzac, accompagnement de saison
Pan sauted organic trout, saffran sauce, seasonal side dish

Buffet de fromages du Larzac

Larzac cheese buffet

Dessert

Salade de fruits frais de saison, sorbet artisanal
Fresh fruit salad, artisanal sorbet

SAMEDI

Entrée

Croustillant de pélaridon et épinards frais, petit mesclun
Crispy local goat cheese stuffed with spinach, mixed green salad

Plat

Pièce de boeuf d'Aubrac, sauce roquefort, accompagnement de saison
Piece of Aubrac beef, roquefort sauce, seasonal side dish

Buffet de fromages du Larzac

Larzac cheese buffet

Dessert

Fondant très chocolat, crème anglaise, chantilly maison
Soft black chocolat cake, custard cream and whipped cream

DIMANCHE

Entrée

Tarte à l'oignon doux des Cévennes, petit mesclun
Sweet Cevennes onion tart, mixed green salad

Plat

Queues de lotte à la méditerranéenne, accompagnement de saison
Mediterranean-style anglerfish tail, seasonal side dish

Buffet de fromages du Larzac

Larzac cheese buffet

Dessert

Tiramisu revisité à la crème de marron
Tiramisu revisited with chesnut cream

PRIX:

37 €/personne, enfant de moins de 10 ans 15 €

MENU COMPRENANT:

Apéritif, entrée, plat principal, buffet de fromages du Larzac, dessert, café ou infusion
Vin et boissons en supplément

