

Nos formules

Entrée, plat, dessert, verre de vin, café 26.50€

Entrée, plat, dessert (hors boissons) 22€

Entrée, plat // Plat, dessert (hors boissons) 20€

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Entrées

Crème de vichyssoise/crème fouettés/huile de jambon

Jambonneau/sauce tartare /mesclun/moutarde

Truite de mer mi- cuite/carotte-orange/vinaigrette citron

Foie gras de canard/confit de figues/noisettes (+6€)

Noix de coquilles St Jacques/crème du Barry/citron caviar (+6€)

Plats

Canard/purée 50-50/jus au xérès

Pêche selon l'humeur de la mer

Choux farci à la saucisse/foie gras poêlé/bouillon de volaille (+6€)

Cassoulet au confit de canard /saucisse/poitrine fraîche (+6€)

Desserts

Biscuit chocolat tiède/crème glacée/sauce cacao

Crème glacé vanille/pomme rôtie/caramel/crumble

Ribautin « fromagerie Marzac à Revel »