

CARTE

ENTRÉES

Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette aux agrumes & perles de saumon *	13 €
Tartine Provençale, Oeuf poché sur légumes du Sud grillés, pain de campagne & zeste d'huiles d'olive noires*	9 €
Assiette de Charcuterie du Sud *	12 €
Velouté de Butternut & noisettes torréfiées, escargots en persillade *.....	11 €
Filets de rouget juste saisis aux segments d'orange sur salade croquante à l'huile d'olives noires *	12 €
Salade fraîcheur *	8 €
Aumônière de chèvre chaud au miel des Cévennes & thym frais *	10 €
Terrine de foie gras mi-cuit maison sur pain brioché toasté, figue rôtie, chutney mangue gingembre, Fleur sel de Camargue *.....	15,50 €
Soupe de poissons & ses croûtons, rouille maison *	12 €
Poêlée de couteaux en persillade, flambés au pastis, aioli maison *	13,50 €

PLATS

Noisettes d'agneau juste saisies sur crème d'ail *	18 €
Magret de canard en éventail rôti, jus glacé à l'orange, thym frais *	17,50 €
Tournedos de sanglier façon Rossini, sauce grand veneur *	19 €
Faux Filet «Simmental» grillé, sauce béarnaise maison (à part)*	16 €
Osso Bucco de veau aux olives vertes & linguines *	16,50 €
Tartare de Bœuf à la minute coupé au couteau *	16 €
Lasagne de légumes aux pâtes fraîches maison *	12 €
Seiches grillées en persillade *	15,50 €
Queues de Lotte à l'Armoricaine sur risotto vénéré *.....	17 €
Filet de Bar grillé, sauce vierge aux pignons de pins torréfiés *	18,50 €
Sole Meunière *	23 €

SALADES REPAS

Salade Gourmande du Clos	17,50 €
<i>(crudités, jambon cru, magrets de canard, copeaux de foie gras, œuf poché, pignons de pin torréfiés, toasts)</i>	
Salade croquante aux Couteaux & Gambas en persillade, toasts de brandade *	17,50 €
Salade Végétarienne aux légumes du Moment *	15 €
<i>(toasts de chèvre chaud sup. 1,50 €)</i>	

GALETTES MAISON

au sarrasin accompagnées de sa salade verte

Galette Complète *	10 €
<i>(jambon, fromage, oeuf)</i>	
Galette Végétarienne *	10 €
<i>(aubergines & courgettes grillées, œuf, copeaux de parmesan, tomates, pesto maison)</i>	
Galette Nordique *	10 €
<i>(crème fraîche, saumon fumé, aneth, oeuf)</i>	
Galette de l'Aubrac *	12 €
<i>(pomme de terre, oignons, lardons, saucisse, tomme fraîche)</i>	

La composition et la présentation des plats peuvent être modifiées suivant le marché du Chef

* Voir carte des allergènes

DESSERTS

Notre Chef vous propose ses gourmandises maison

Délices du fromager *	7 €
Crème brûlée* «La Vraie»	6 €
Cœur coulant au chocolat maison, glace artisanale au lait d'amandes* .. (choix au début du repas, 10 mn de cuisson)	8,50 €
Croquant de pommes caramélisées & flambées au Calvados, crème chiboust, glace artisanale caramel *	7,50 €
Crumble aux fruits rouges, glace artisanale myrtilles sauvages *	7 €
Tiramisu maison en verrine façon forêt noire, glace artisanale cerise *	7 €
Bodega d'agrumes, petit sirop à la cannelle, sorbet artisanal orange, orangette confite *	7,50 €
Baba au rhum arrosé au moment & chantilly, verrine de jupes de mangue rôties *	7,50 €
Coupe Poire Belle-Hélène*	8 €
(poire, glace artisanale poire & vanille, chocolat chaud maison & chantilly) *	
Coupe Cévenole *	8 €
(glace artisanale vanille, crème de marrons, éclats de marrons & chantilly) *	
Café ou Thé gourmand*	6,50 €

CRÊPES SUCRÉES MAISON

Crêpe Suzette flambée au Grand Marnier *	8 €
Crêpe banane, noix de coco rapée, nutella, glace artisanale chocolat & chantilly *	8 €
Crêpe Nutella * ou Confiture *	4 €
Crêpe au Sucre *	3 €
Crêpe au Sucre & jus de citron *	3,50 €
Supplément Chantilly *	1 €

La composition et la présentation des plats peuvent être modifiées suivant le marché du Chef

* Voir carte des allergènes