

# CARTE

## ENTRÉES

Tartare de dorade aux herbes fraîches & citron vert, filet d'huile d'olives * .....	13 €
Millefeuille d'aubergines confites au thym frais & féta, mariné au basilic sur tartare de tomates * .....	10 €
Assiette de Charcuterie du Sud * .....	12 €
Cuisses de grenouilles en persillade & flambées au Pastis * .....	13,50€
Clafoutis de tomates cerises & chèvre frais sur mesclum à l'huile de noix * .....	9,50 €
Gambas en persillade * .....	13 €
Bavarois d'asperges chips de jambon speck sur coulis d'oignons doux des Cévennes caramélisés * .....	12 €
Salade croquante avocat, fraises & magret de canard fumé farci au foie gras maison, vinaigrette aux framboises * .....	13,50 €
Salade fraîcheur * .....	8 €

## PLATS

Entrecôte de nos Régions, grillée, beurre Maître d'Hôtel * .....	19 €
Onglet de veau poêlé aux olives vertes & sauge, escalope de foie gras & fleur de sel de Camargue * .....	16,50 €
Aiguillettes de canard juste planchées, chèvre miel façon Cévenole * ....	17,50 €
Souris d'agneau confite poire miel & amandes entières torrifiées * .....	18 €
Lasagne de légumes aux pâtes fraîches maison * .....	12 €
Pavé de thon frais grillé aux graines de sésame & crème de gingembre * .....	16,50 €
Filet de truite façon meunière aux amandes * .....	16 €
Seiches grillées en persillade * .....	15,50 €

## ***SALADES REPAS***

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

## **GALETTES MAISON** **au sarrasin accompagnées de salade verte**

<b>Galette Complète *</b> .....	10 €
<i>(jambon, fromage, oeuf)</i>	
<b>Galette Végétarienne *</b> .....	10 €
<i>(aubergines &amp; courgettes grillées, œuf, copeaux de parmesan, tomates, pesto maison)</i>	
<b>Galette Nordique *</b> .....	10 €
<i>(crème fraîche, saumon fumé, aneth, oeuf)</i>	
<b>Galette de l'Aubrac *</b> .....	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

<b>Saint Marcellin rôti aux senteurs des Garrigues, gelée de thé Earl Grey * .....</b>	<b>7 €</b>
<b>Crème brûlée* «La Vraie» .....</b>	<b>6 €</b>
<b>Cœur coulant au chocolat maison, glace artisanale au lait d'amandes* .. (choix au début du repas, 10 mn de cuisson)</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Tartelette aux fraises sur son coulis de menthe fraîche, glace artisanale fraise basilic * .....</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Bodega de fruits exotiques au sirop de rose, glace artisanale à la rose * ...</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Verrine tarte au citron revisitée, glace artisanale citron vert gingembre confit * .....</b>	<b>7 €</b>
<b>Panna Cotta pistache fraises fraîches &amp; gelée de fraises, glace artisanale au lait d'amandes * .....</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Coupe Poire Belle-Hélène* .....</b> (poire, glace artisanale poire & vanille, chocolat chaud maison & chantilly) *	<b>8 €</b>
<b>Coupe Cévenole * .....</b> (glace artisanale vanille, crème de marrons, éclats de marrons & chantilly) *	<b>8 €</b>
<b>Café Gourmand * .....</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Thé Gourmand* .....</b>	<b>7 €</b>

# CRÊPES SUCRÉES MAISON

<b>Crêpe Suzette flambée au Grand Marnier * .....</b>	<b>8 €</b>
<b>Crêpe fraises, mangue &amp; passion, glace artisanale passion * .....</b>	<b>7 €</b>
<b>Crêpe banane, noix de coco rapée, nutella, glace artisanale chocolat &amp; chantilly * .....</b>	<b>8 €</b>
<b>Crêpe Nutella * ou Confiture * .....</b>	<b>4 €</b>
<b>Crêpe au Sucre * .....</b>	<b>3 €</b>
<b>Crêpe au Sucre &amp; jus de citron * .....</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Supplément Chantilly * .....</b>	<b>1 €</b>

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