

# CARTE

## ENTRÉES

Croquante d'Automne aux figues, copeaux de foie gras, raisins et chiffonade de jambon cru * .....	12,50 €
Millefeuille d'aubergines confites au thym frais & féta, mariné au basilic sur tartare de tomates * .....	11 €
Assiette de poivrons marinés, anchois et feuilleté de brandade * .....	12 €
Cuisses de grenouilles sautées, brunoise de chorizo grillé * .....	13,50 €
Gambas grillées en persillade * .....	13 €
Fricassée de girolles et cèpes sur toast de pain de campagne grillé * .....	10,50 €
Salade fraîcheur * .....	8 €

## PLATS

Médaille de canard, réduction de vin chaud et petit poire rôtie * .....	17 €
Faux filet de bœuf, sauce au choix * .....	15,50 €
Souris d'agneau confite sur compotée d'oignons doux et petit jus de romarin et miel des Cévennes * .....	17 €
Agnolotti Tartufo, crème de champignons des sous bois * .....	12 €
Omelette (nature ou fines herbes) * .....	10 €
Omelette aux cèpes et girolles (ou fromage)* .....	12 €
Sole meunière aux câpres * .....	21 €
Goujonnettes de lotte flambée au pastis et coulis de péquillos * .....	16,50 €
Duo Seiches & Gambas grillées * .....	16,50 €
Filet de daurade royale planché, sauce vierge * .....	16 €

## **PARILLADA DE POISSONS**

*Daurade Royale, Lotte, Seiche, Gambas, Saint-Jacques en persillade \* .....* 24 €

## **SALADES REPAS**

**Salade Gourmande du Clos \* .....** 18 €  
*(crudités, jambon cru, magrets de canard, copeaux de foie gras, œuf poêlé sur lard fumé, pignons de pin torréfiés, toasts)*

**Salade croquante \* .....** 18 €  
*(saumon fumé, seiche & gambas en persillade, toasts de brandade)*

**Salade Végétarienne aux légumes du Moment en tempura \* .....** 16 €  
*(toasts de chèvre chaud sup. 1,50 €)*

## **GALETTES MAISON**

**au sarrasin accompagnées de salade verte**

**Galette Complète \* .....** 10 €  
*(jambon, fromage, oeuf)*

**Galette Végétarienne \* .....** 10 €  
*(compotée de légumes du sud, œuf, copeaux de parmesan, tomates, pesto maison)*

**Galette Nordique \* .....** 10 €  
*(crème fraîche, saumon fumé, aneth, oeuf)*

**Galette de Lozère \* .....** 10 €  
*(pommes de terre, oignons, lardons et tome)*

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

\* Voir carte des allergènes

# DESSERTS

Notre Chef vous propose en gourmandises maison

<b>Saint Marcellin rôti aux senteurs des Garrigues, gelée de thé Earl Grey *.....</b>	<b>7 €</b>
<b>Tarte fine aux figes et son coulis de pistache, glace artisanale figue *.....</b> ( choix au début du repas, 20 mn de cuisson )	<b>7,50 €</b>
<b>Crème brûlée* «La Vraie» .....</b>	<b>6 €</b>
<b>Cœur coulant au chocolat maison, glace artisanale au lait d'amandes* ...</b> (choix au début du repas, 10 mn de cuisson)	<b>8,50 €</b>
<b>Tiramisu aux spéculoos, glace artisanale café * .....</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Clafoutis aux pommes, poires et noix, caramel beurre salé</b> <b>glace artisanale pomme poire * .....</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Parfait glacé aux Grisettes de Montpellier * .....</b>	<b>7 €</b>
<b>Baba au rhum et myrtilles, glace artisanale myrtilles sauvages * .....</b>	<b>7 €</b>
<b>Coupe Dame Blanche ou Dame Noire * .....</b> (glace artisanale lait d'amandes, vanille ou chocolat noir, chocolat chaud & crème fouettée) *	<b>7,50 €</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 crème de marrons, crème fouettée,</b> <b>glace artisanale vanille bourbon * .....</b>	<b>6 €</b>
<b>Crêpe banane, noix de coco rapée, nutella,</b> <b>glace artisanale chocolat &amp; crème fouettée * .....</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 Crème fouettée * .....</b>	<b>1 €</b>

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

\* Voir carte des allergènes