

Le Restaurant

Tous les weekends (sur réservation) : Vendredi soir

(accueil de 12 h à 14 h & de 19h15 à 21h30)

Samedi midi & soir

Dimanche midi

NOS FORMULES

À LA CARTE choisissez en toute liberté...

LE MENU DES VENDANGES 39
entrée, plat, fromage ou dessert
choisis dans toute la carte

LE MENU GOURMAND 45
entrée et plat choisis dans toute la carte,
quartet de fromages et dessert

LE MENU PITCHOUN 16
filet de poisson ou de veau de l'Aveyron, pommes de terre frites
+ 1 boisson + 1 dessert au choix (gâteau au chocolat ou glace)

QUELQUES VINS ... ROUGES

CH. DE LANCYRE Le Pichet	4.00	6.90	11.50
CHÂTEAU DE VALFLAUNES Espérance 2020		31	
CHÂTEAU DE CAZENEUVE Les Calcaires 2020 *		37	
CLOS MARIE Simon 2017*		49	
MAS DE MORTIES Pic Saint Loup 2020*		35	
CH. DE CAZENEUVE Le Roc des Mates 2019 *		56	
DOMAINE DE MONTCALMES 2016		64	
PEYRE ROSE Syrah Leone - Clos des Cistes 2006*		99	

QUELQUES BOISSONS

Café bio*	1.90
Grand Café bio*	2.50
Thé bio*	2.40
Kumbucha*	6.50
Jus de fruits artisanal*	5.40
Soda Artisanal*	5.90
Perrier Fines Bulles	4.60
Pastis	2.90
Digestifs	7.00 à 12.90

ROSÉS

DOMAINE CLAVEL Mescladis 2022*	29
CLOS MARIE 2022*	38

* produits biologiques

BLANCS

CHÂTEAU DE LASCOURS Muscat sec *	26
MAS BRUGUIERE Les Mûriers 2021 *	43
DOMAINE DE L'HORTUS Gr. Cuvée 2022	56

N'hésitez pas à consulter notre **carte des vins** à l'intérieur : une centaine de vins choisies chez les meilleurs vignerons du grand Sud, patiemment affinés dans notre cave fraîche.


Nous servons le vin avec soin et plaisir. Une vingtaine de nos références est servie au verre.




Le Restaurant

LES ENTRÉES

à la carte

L'Œuf parfait de l'Hortus Topinambour rôti à la moutarde, mousse de brebis et noix	14.00
Le Velouté de panais au lait végétal  Noisettes torréfiées, huile d'herbes	13.00
La Terrine de l'Auberge Cèpes et compotée de figues, pain de campagne	15.00
Le Salpicon de haddock, agrume et avocat Crème d'oignon doux des Cévennes	19.00
Petite salade fraîche en supplément pour agrémenter une entrée	4.50

LES PLATS

Le Butternut rôti aux épices Dukkha, gingembre et yuzu  Tempura de tofu à l'ail des ours, crème végétale	21.00
Le Cabillaud en croûte d'herbes Tagliatelle fraîche aux légumes et coques en bouillon	22.00
Le Magret canard, patate douce et radis daïkon Figues pochées à la Trouspinette (vin doux de Vendée)	25.00
Le Veau d'Aveyron et du Ségala, champignons forestiers Gratin Dauphinois, sauce au poivre vert	25.00

 : convient aux végétaliens

Le Restaurant

LES FROMAGES

à la carte

- Le Pélardon biologique des Cévennes AOP 7.00
Il faut 11 jours d'affinage pour le pélardon AOP.
- Le Fromage de chèvre fondant de la ferme de Sauveplane 9.50
Parfumé à l'hibiscus, estragon et litchi
- Le Quartet de fromages fermiers ou bio 11.50
Une sélection de 4 fromages de qualité, selon les saisons, selon les régions, chèvres et brebis fermiers ou biologiques... servis avec du mesclun
(suppl. 4 € sur le menu des Vendanges)

S'il vous manque juste un petit verre pour accompagner votre fromage, n'hésitez pas à demander !



LES DESSERTS MAISON

- Le Croquant automnal à la poire et spéculoos 9.40
Chocolat et glace au fromage blanc
- La Nage de fruits automnale, figue, raisin, pomme 9.40
Sorbet mûre sauvage (V)
- Le Riz au lait au Grand Marnier et vanille 9.00
Châtaignes caramélisées et orange

(V) : convient aux végétaliens