

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 DU PRINTEMPS 39

entrée, plat, fromage ou dessert
choisis dans toute la carte

LE MENU GOURMAND 49

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 frites
+ 1 dessert au choix (gâteau au chocolat ou glace)

QUELQUES VINS...

ROUGES

QUELQUES BOISSONS

CH. DE LANCYRE Le Pichet	4.00	7.00	12.00	Café bio*	2.00
CHÂTEAU DE VALFLAUNES Espérance 2021			34	Grand Café bio*	3.20
CHÂTEAU DE CAZENEUVE Les Calcaires 2021 *			43	Thé bio*	2.40
CLOS MARIE Simon 2018*			59	Jus de fruits artisanal	5.40
MAS DE MORTIES Pic Saint Loup 2021*			37	Sodas	3.90 à 6.10
CH. DE CAZENEUVE Le Roc des Mates 2019 *			56	Perrier	4.60
DOMAINE DE MONTCALMES 2016			67	Pastis	2.90
PEYRE ROSE Belle Leone - Les Cistes 2012*			114	Digestifs	7.00 à 12.90

ROSÉS

DOMAINE CLAVEL Mescladis 2022* 29

CLOS MARIE 2022* 45

BLANCS

* produits biologiques

CHÂTEAU DE LASCOURS Muscat sec * 27

MAS BRUGUIERE Les Mûriers 2021 * 46

DOMAINE DE L'HORTUS Gr. Cuvée 2022 59

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 dizaine de nos références sont servies au verre.




Le Restaurant

LES ENTRÉES

à la carte

Oeuf parfait	18.00
Gratiné au parmesan, asperge verte et chips de jambon cru des Pyrénées	
Velouté de petits pois à la menthe 	16.00
Huile verte et tuile de pain de campagne	
Terrine de l'Auberge	18.00
Noix et ail des ours, condiment aux cornichons	
Carpaccio de truite fumée de l'atelier Little Oak (34)	18.00
Crème acidulée aux herbes, fenouil et pomme Granny Smith	
Petite salade fraîche en supplément pour accompagner une entrée	6.00

LES PLATS

Curry de légumes et sa galette indienne 	21.00
Noix de coco, graines de sésame et cacahuètes	
Poulpe à la plancha, polenta au citron confit	25.00
Sauce vierge (citron, coriandre, câpre), pak choï	
Noix de joue de Porc confite	25.00
Sauce au cidre, déclinaison de céleri rave	
Veau de l'Aveyron et du Ségala	25.00
Écrasé de pommes de terre, artichaut violet et ail confit	

 : convient aux végétaliens

Le Restaurant

LES FROMAGES

à la carte

Pélardon biologique des Cévennes AOP 7.00
Provenant de la ferme de Sauveplane
Il faut 11 jours d'affinage pour le pélardon AOP.

Trio de fromages fermiers de notre région 11.50
Provenant de la coopérative « les fromages du Salagou » et
de la Ferme de Sauveplane
(suppl. 6 € sur le menu de Printemps)

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



LES DESSERTS MAISON

Tartelette au citron vert meringuée 11.00
Pâte sucrée aux amandes et citrons confits

Gaspacho de kiwis & poires 11.00
Crèmeux au chocolat blanc et coulis de framboise

Gaspacho de kiwis & poires (V) 11.00
Gel à l'orange et coulis de framboise

Royal au chocolat 11.00
Feuillantine pralinée et ganache chocolat

(V) : convient aux végétaliens