

Menu à 32 €
au choix dans la carte
(Hors Incontournables et Tapas)

Entrées

- Escalope de Foie Gras *IGP* Poêlée, Chutney de Figues
14 €
- Tarte Fine d'Oignons Doux des Cévennes, Poires et
Roquefort 9 €
- 6 Huîtres de Camargue, Vinaigre d'Echalotes
10 €
- Tataki de Thon Juste Snacké, Gingembre et Soja
12 €

Plats

- Filet de Bar Planché, Jus Mousseux aux Crustacés
19 €
- Dos de Cabillaud, Beurre Blanc à la Citronnelle
21 €
- Taureau de Camargue, Pris dans le Filet, Sauce aux
Oignons Doux 24 €
- Pluma de Cochon Ibérique Grillée, Façon Thai
19 €

Desserts

- Ardoise de Fromages Affinés par « Le Buron »
8 €
- Cœur Coulant de l'Atelier et sa Boule de Glace Caramel
(10 min de Cuisson) 7 €
- Crémeux banane et Chocolat Equateur
7 €
- Crumble de Reine Claude et Noisette, Glace au Yaourt
7 €
- Café ou Thé Gourmand, Assortiments de Desserts du
Moment 8 €

*Le tableau d'indication de présence d'allergènes est à demander aux personnels de salle

Le menu est à commander avant 13h30 et avant 21h30

Par soucis de fraîcheur, certains plats peuvent



es « Incontournables »

Les Salades Repas :

- Caesar Salad, comme un plat
15 €
(Salade Romaine, Œuf Mollet, Poulet Rôti, Croûtons, Parmesan, Sauce Caesar)
- Salade Grecque
15 €
(Légumes Grillés, Féta, Olives Noires, Gressins)

Le Bœuf :

- Tartare de Bœuf Charolais au Couteau Préparé, Frites Maison 17 €
- Burger du Chef, race Aubrac, Frites Maison 14 €
- Entrecôte, Race à Viande origine France, Beurre Maître d'Hôtel, Frites maison 22 €
- La Côte de Bœuf, race Aubrac pour 2 Personnes (1 kg), Frites Maison et Salade 69 €
Sauce au Choix : Tartare, Poivre Vert ou Vigneronne

Pour bien terminer votre repas, nous vous proposons une **Coupe de Champagne Gourmande à 10 €**

Tapas



- Chorizos Ibériques grillés au piment d'Espelette
7 €
- Planche de Charcuteries Ibériques Affinées
14 €
- Planche de Fromages affinés par « Le Buron »
9 €
- 6 Huîtres de Camargue, Vinaigre d'Echalotes
10 €

- Cœurs de Canard Planchés, Persillade
7 €
- Camembert Fermier Rôti, Pain Toasté
10 €
- Planche Mixte, Fromages et Charcuteries
15 €

MENU DU JOUR

16 €

Entrée / Plat / Dessert

+

1 Verre de Vin

(Servi uniquement le midi du
Mardi au Vendredi,

MENU ENFANT

10 €

Poisson selon arrivage
ou Steak Haché d'Aubrac,
150g

ou Suprême de Poulet
fermier

Accompagné de Frites
Fraîches

+

1 Boisson

Par soucis de fraîcheur, certains plats peuvent
manquer à la carte