

**Menu à 35 €
au choix dans la carte
(Hors Incontournables et Tapas)**

Entrées

- Foie Gras "IGP Sud-Ouest" Au Coteau du Layon et Poivre de Timut,
Chutney de Fruits du Mendiant
15 €
- 6 Huîtres de Camargue "Carteau" n°3 (Port Saint Louis),
Condiment de Légumes Croquants au Vinaigre de Cidre
13 €
- Pélardon des Cévennes Pané en Croûte de Noisette,
Julienne de Pommes
12 €
- Velouté de Châtaignes,
Crème au Lard Paysan et Chips de Bacon
12 €

Plats

- Poitrines de Caille Rôties,
Gastrique aux Agrumes Bio
22 €
- Filet Mignon de Cerf (cuisson bleu, saignant ou rosé),
Sauce Grand Veneur
26 €
- Saint Jacques
au Chorizo Bellota
23 €
- Cuisses de Grenouilles en Persillade 'French Cancan',
Jus Vert 22 €

Desserts (à commander au début du repas)

- Ardoise de Fromages Affinés par « Le Buron », Confiture
aux Fruits Secs 8 €
- Muffin Chocolat Blanc Valrhona,
Clémentine Bio 'Uni Vert', Diplomate aux Agrumes
8 €
- Profiteroles de l'Atelier; Craquelin Noisette, Glace
Vanille et Sauce Chocolat 10 €
- Pain Perdu,

Lait de Poule à la Vanille Bio, Glace Macadamia

7 €

- Oh, Mon Colonel !!(Sorbets Citron-Citron Vert, Vodka Française Premium) 8 €
- Trilogie de Desserts
8 €

En cas d'allergies. veuillez en informer le personnel de salle afin de modifier Le menu est à commander avant 13h30 et avant

21h30

Par soucis de fraîcheur, certains plats peuvent



Les « Incontournables »

Les Salades Repas :

- Caesar Salad 15 €
(Salade Romaine, Œuf Mollet, Poulet Fermier, Croûtons, Parmesan, Sauce Caesar)

Le Bœuf :

- Tartare de Bœuf au Couteau, Préparé par nos Soins, Frites Fraîches et Salade 17 €
- Burger de Bœuf, Fromage à Raclette, Lard Grillé, Pickles d'oignons rouges, Tomate, Sauce Cocktail, Frites Fraîches et Salade 15 €
- Entrecôte de Bœuf d'Aimargues en Partenariat avec la Boucherie des 'Petits' Beurre au Thym, Frites Fraîches et Jeunes Pousses (+/- 300g) 24 €

Plat Végétarien: Assortiments de Légumes du Moment
14 €

Tapas



- Planche de Charcuteries Espagnoles Affinées
15 €
- Planche de Fromages affinés par « Le Buron »
15 €
- Cuisses de Grenouilles en Persillade
17 €
- 6 Huîtres de Camargue "Carteau" n°3
13 €

- Camembert au Four, Ail, Persil et Pain Toasté
12 €
- Planche Mixte, Fromages et Charcuteries
18 €
- Planche de L'Atelier, Assortiment de Tapas
29 €
- Frites Fraîches
5 €

MENU DU JOUR

16 €

Entrée / Plat / Dessert
(Servi uniquement le midi du
Mardi au Vendredi,
hors Jours Fériés)

MENU ENFANT

10 €

Poisson selon arrivage
ou 150g de Steak Haché
d'Aubrac,
ou Suprême de Poulet
Fermier
Accompagné de Frites
Fraîches
+
1 Boisson

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