

**Menu à 40 €  
au choix dans la carte  
(Hors Incontournables et Tapas)**

**Entrées**

- Carpaccio de Saumon à la Fleur de Sel Anisée  
Crème Fouettée à l'Aneth  
18 €
- Fraicheur de Tomates Anciennes et Pêches de Pays  
Burratina Crémeuse et Pesto au Basilic  
17 €
- Moules de Méditerranée Gratinées  
Crème de Chorizo, Poivrons et Piment d'Espelette  
15 €
- Terrine de Foie Gras du 'Sud-Ouest' Pressé au Coteau du  
Layon  
Compotée de Fruits du Mendiant (+ 3 € au Menu)  
19 €

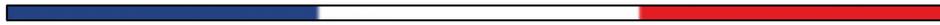
**Plats**

- Tournedos de Bœuf Français (Lozère)  
Jus Réduit au Vieux Madère  
23 €
- Poitrine de Canette, origine 'Sud-Ouest'  
Jus Réduit aux Fraises 21 €
- Filet de Daurade Royale de Méditerranée  
Crèmeux Marinière  
22 €
- Dos de Cabillaud,  
Vierge de légumes à l'Huile d'Olives du Moulin des  
Costières 22 €

**Desserts (à commander au début du repas)**

- Ardoise de Fromages Affinés par « Le Buron », Confiture  
aux Fruits Secs 10 €
- Cœur Coulant au Chocolat 'Barry', Glace Barbe à Papa (10  
min de Cuisson) 10 €
- Nougat Glacé aux Fruits Confits et Fruits Secs Caramélisés  
10 €
- Déclinaison Autour de l'Abricot de Saint Gilles  
10 €

- Oh, Mon Colonel !!(Sorbets Citron-Citron Vert, Vodka Supérieur) 10 €



En cas d'allergies, veuillez en informer le personnel de salle afin de modifier, si possible, la composition des plats.

### Emballage à emporter 1 €

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

**Les « I »** Par soucis de fraîcheur, certains plats peuvent

#### Les Salades Repas :

- Caesar Salad 17 €  
(Salade Romaine, Œuf de Bellegarde Mollet, Poulet Fermier, Croûtons, Parmesan, Sauce Caesar Maison)
- Fraicheur de Tomates Anciennes et Pêches de Pays, Burratina Crémeuse et Pesto au Basilic 17 €

#### Le Bœuf :

- Filet de 'Bœuf Rossini' : Tournedos de Bœuf de Lozère, Escalope de Foie Gras Poêlé IGP Périgord, Sauce Madère Réduite 33 €
- Burger de l'Atelier : Pain Artisanal, Steak Haché d'Angus, Tomme de Montagne, Oignons rouges, Tomate, Sauce Burger Maison, Frites Maison et Salade 18 €
- L'Entrecôte de Bœuf de Lozère (+/- 300g) Beurre Maître d'Hôtel, Frites Fraîches et Salade Composée 26 €
- Burger Rossini : Filet de Bœuf de Lozère, Foie Gras Poêlé IGP Périgord Comptée d'Oignons Rouges au Balsamique, Frites Maison et Salade 27 €

Plat Végétarien : Risotto de Riz 'Canavère 'et Légumes de Saison, Salade Composée 17 €

### Tapas

-  - Planche de Charcuteries Espagnoles Tranché à la Wismer 20 €
- Planche de Fromages affinés par « Le Buron », Confiture aux Fruits Secs 20 €

- Carpaccio de Saumon à la Fleur de Sel Anisé  
16 €
- Moules de Méditerranée Gratinées au Beurre Persillé (la douzaine) 12 €
- Planche Mixte, Fromages et Charcuteries  
22 €
- Frites Fraîches  
5 €

**Formule Salade Repas /  
Dessert Du Jour**

**Ou**

**Menu Du Jour**

Entrée / Plat / Dessert  
(Servi uniquement le midi du  
Mardi au Vendredi,

**Menu Enfant (- 12 ans)**

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

**Emballage à emporter 1 €**

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