

# MENU – CARTE du GASTRONOME

Entrée + Plat + Dessert = 49 €

Entrée + Plat + Plateau de Fromages = 52 €

Entrée + Plat = 43 €   Plat + Dessert = 35 €   Plat + Fromages = 38 €   Entrée + Dessert = 31 €  
Entrée = 21 €   Plat = 27 €   Dessert = 12 €   Supplément Fromage aux différentes formules = + 9 €

LE FOIE GRAS DE CANARD « De L'Hostellerie »  
« Servi avec son Chutney aux Pommés, Figs et Abricots Secs »  
« Ets Thocaven Dominique – Producteur Gaveur au Vigan »

*OU*

LES NOIX DE SAINT-JACQUES, Juste Snackées,  
Crème de Céleri et Petite Chip de Ventrèche

-----

LA SUGGESTION « Poisson du Marché »

*OU*

LA FRICASSEE DE RIS ET DE ROGNON DE VEAU  
« Sauce aux Morilles »

-----

LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINES

*OU/ET*

LE DESSERT AU CHOIX CI-DESSOUS

Dessert à Commander en Début de Repas

Le Croustillant aux Poires et à la Mousseline au Thé Earl Grey,  
Crème Glacée aux Calissons de Provence  
« Servi Chaud »

*OU*

Les Desserts des Menus à 33 € et 49 €