

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 Pommes, Figues et Abricots Secs »
« Ets Thocaven Dominique – Producteur Gaveur au Vigan »

OU

LA TERRINE DE POISSON DE LA CHEFFE
« Aux Filets de Loup; de Truites de Mer, et Queues d'Ecrevisses »

LA SUGGESTION « Poisson du Marché »

OU

LE FILET DE BŒUF « Sauce Périgueux »
« Viande Origine France, Viande Race Aubrac »
« Ets Bousquet Viandes –La Primaube – Aveyron »

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 42 €