

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

OU

LE DUO DE LOTTE ET NOIX DE SAINT-JACQUES
« Crème de Butternut et Oignons Rouges Confits au Vinaigre de Cidre »
« Sauce Veloutée aux Fruits de la Passion »

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 Délice Glacé Meringué à la Crème de Marron,
Glace artisanale au Lait d'Amande, et Sirop de Châtaigne

OU

Les Desserts des Menus à 33 € et 42 €